N°14 NOVEMBRE / DÉCEMBRE 2013

marmiton

Le magazine de
www.marmiton.org

Cette année c'est moi le pâtissier !

Galettes, bûches et gâteaux

Conseils de pro

Foie gras, huîtres, saumon, comment faire les bons choix

POTIRON, PÂTISSON

20 idées pour les déguster autrement

PLUS DE 100 RECETTES

Chics et faciles !

Vos recettes d'exception pour les réveillons

LE CALENDRIER DE L'AVENT DES GOURMANDS

Une astuce par jour avant les délices

SUISSE 6,50FS • BELGIQUE 4,40 €
M 03063 - 14 - F: 3,90 € - RD

Les Fromages de Suisse réinventent les plateaux !

Des saveurs riches et intenses

SUISSE GARANTIE

Grâce à la générosité et au talent des maîtres-fromagers, Les Fromages de Suisse possèdent une diversité et une richesse de saveurs incomparables. Ils sont ainsi à l'honneur sur les plateaux des plus fins gourmets et, bien-sûr, les partenaires incontournables de vos créations culinaires.

TÊTE DE MOINE AOP

Raclette

Vacherin Fribourgeois AOP

TOMME VAUDOISE

Vacherin Mont-d'Or AOP

sbrinz AOP

L'ETIVAZ AOP

ROSS conseil - RCS Paris B 422 496 018 - Crédit photo : Matthieu Cellard

Retrouvez + de 270 recettes sur le site www.fromagesdesuisse.com ou en flashant ici

Rejoignez-nous sur notre page Facebook

SCHWEIZ SUISSE SVIZZERA SWITZERLAND

Suisse. Naturellement.

Les Fromages de Suisse.

www.fromagesdesuisse.com

Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas.
www.mangerbouger.fr

édito

par Christophe

DES VALEURS ET DU LIEN

On nous demande souvent quelle est la « recette » de Marmiton. Il est toujours difficile de répondre à cette question, car cette recette intègre beaucoup d'ingrédients ! Mais s'il fallait retenir un ingrédient principal, sans hésiter, ce sont les valeurs. Mais quelles sont donc nos valeurs ?

Le plaisir, car c'est la clé de tout en cuisine… Plaisir de goûter, d'être avec les autres, de choisir de beaux ingrédients, de les préparer…

Le partage, qui est le cœur de Marmiton, à travers la transmission des recettes. L'idée de Marmiton est venue en 1998 du constat que tout le monde n'avait pas bénéficié de cette transmission familiale. C'est pourquoi nous avons voulu recréer cette transmission entre internautes.

La générosité : elle donne envie de partager ses recettes, ses contenus, de donner de son temps pour aider les autres… En résumé, elle crée du lien ! Et créer du lien à travers la cuisine, c'est peut-être ce dont nous sommes les plus fiers.

L'accessibilité, car aider chacun à progresser, à faire et se faire plaisir, quel que soit son niveau, c'est pour nous quasiment une mission d'« utilité publique ». C'est pourquoi notre petite équipe ne compte aucun professionnel de la cuisine, mais uniquement des passionnés.

Mais pourquoi vous parler de ça aujourd'hui ? Parce qu'en fait, ce sont aussi les valeurs de Noël et de toutes les fêtes – religieuses ou laïques – où l'on se retrouve autour d'un bon repas. Donc faites-vous plaisir, partagez, donnez un peu de temps, un peu de vous, restez accessible, aidez les autres à progresser… La vie vous le rendra au centuple.

Joyeux Noël… et régalez-vous !
Christophe et toute l'équipe Marmiton

La framboise sur le gâteau

Vous allez sûrement être nombreux à nous dire que les framboises de la recette figurant sur la couverture ne sont pas de saison… Et vous avez raison ! Mais la framboise, comme tous les fruits, se congèle bien… Et les fruits rouges surgelés, c'est une bonne idée pour ajouter une pointe de couleur et de saveur supplémentaire aux desserts d'hiver.

marmiton

sommaire

8 **Index des recettes**

12 **Portfolio**
Les huîtres tout en finesse…

28 **Pratique**
Les réponses aux questions les plus posées à Noël

30 **Billet d'humeur**
La mise en boîte de la tomate

32 **Produit de base** Marrons en conserve

34 **Pratique** Champagne mode d'emploi

37 **Dossier spécial**
Mon calendrier de l'Avent très gourmand

42 **La tendance du moment**
Bling-bling gourmand

46 **La tendance du moment (bis)**
Chocolats & fantaisies

52 **À l'heure du goûter** J'aime la galette !

Maintenant je sais tout cuisiner !

Cuisine Companion®, le robot cuiseur multi-fonctions, partenaire idéal pour tout réussir du premier coup.

- Rissole, mijote, cuit à la vapeur, hache, mixe, pétrit, fouette, mélange, concasse pour régaler jusqu'à 6 personnes (capacité totale de 4,5 l). Vos amis se disputeront pour être parmi les 6 chanceux.
- 6 modes automatiques pour vous accompagner à chaque étape et passer pour un chef. Un mode manuel pour réaliser toutes les idées que vous mijotez.
- Un livre de recettes proposant jusqu'à 1 million de menus pour avoir autant d'idées que d'appétit.

Pour en savoir plus sur Cuisine Companion®

MADE IN FRANCE

Moulinex®
cuisiner devient facile

marmiton

60 **La tendance du moment (ter)**
Bûche de Noël, les performances des chefs

62 **Je fais quoi avec…**
Fruits confits : un grand oui !

65 **Tout, tout, tout sur…**
Guide d'achat des meilleurs produits de Noël

74 **Dossier recettes**
Soyons courges

95 **Le chef marmitonne**
Truffes au chocolat, un must de marmiton.org sublimé par le chef Patrick Roger

98 **60 recettes Joyeux Noël !**
- **102** 20 entrées festives
- **119** 20 plats festifs à faire pétiller les papilles
- **137** 20 desserts qui en jettent !

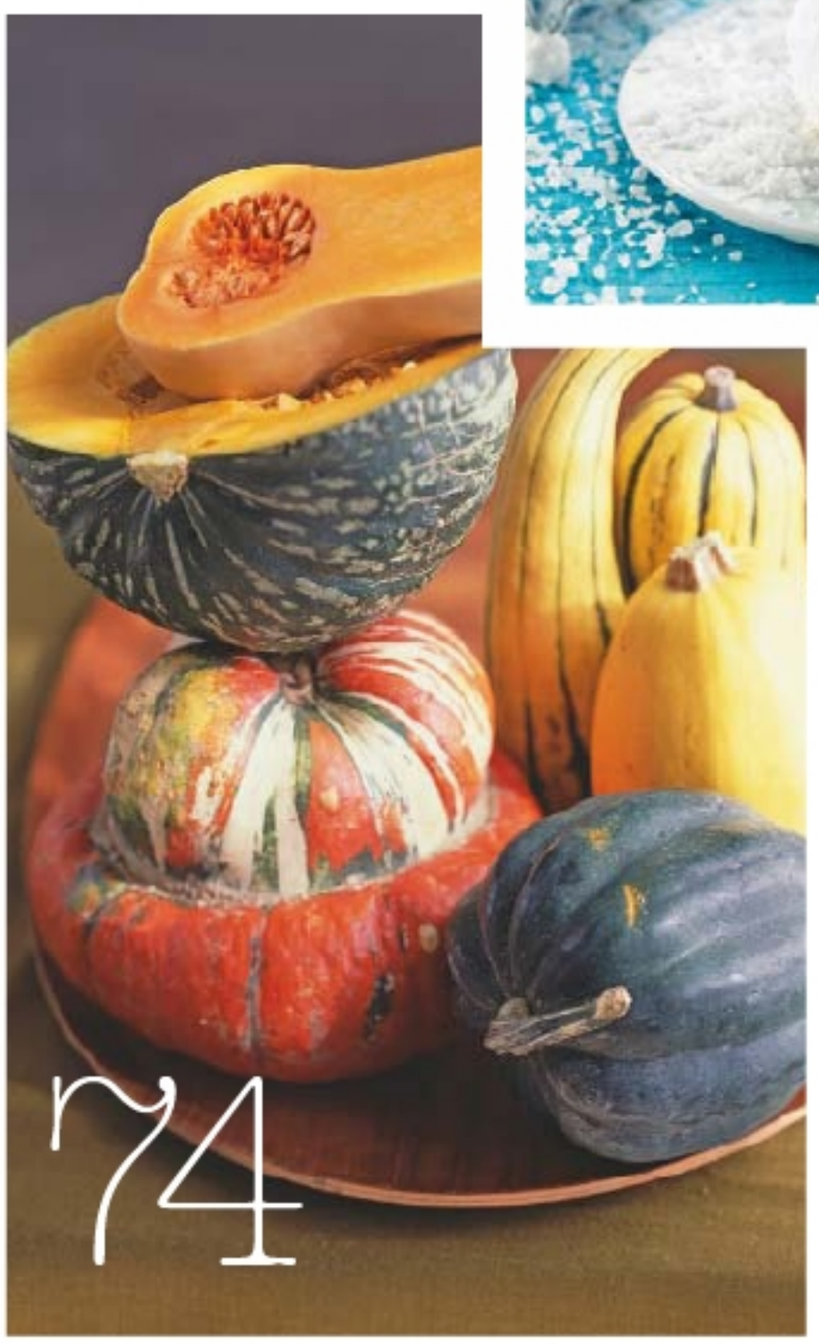
153 **News Marmiton**

154 **Vu d'ailleurs**
Australie : « Welcome » chez les Wallabies

166 **Demain dans ma cuisine…**
Cocorico ! La cafetière « made in France »

168 **Recettes du portfolio**

Pour vous abonner, rendez-vous sur Marmiton.org rubrique Magazine



Crédits photos
Couverture : Paquin/Sucré Salé. P3 : Philip Neufeldt. P12-13 : Sudres/Sucré Salé, Ziga Rajic. P14-15 : Hassan Bensliman/Fotolia. P16-17 : Pigueur/Rivière/Sucré Salé. P18-19 : Hall/Sudres/Sucré Salé. P20-21 : Rivière/Paquin/Sucré Salé. P22-23 : Sanoma/Nurra/Sucré Salé. P24 : Studio/Nurra/Sudres/Presse Citron/Sucré Salé. P28 : Sarsmis/muh23/Fotolia, Marmiton. P30 : iStock/Thinkstock. P32 : marcoemilio/Corpid/Mara Zemgaliete/Louella Folsom/Lsantilli/Fotolia, iStock/Thinkstock. P34 : Foodfolio/Sucré Salé. P37-40 : Jan Engel/Fotolia. P46 : Pierre Monetta. P48 : Patrick Gérard. P52-53 : Studio/Paquin/Sucré Salé. P54-57 : Manina Hatzimichali. P58 : Riou/Sucré Salé. P62-63 : Ziga Rajic, Bagros/Ryman/Sucré Salé. P65 : Lawton/Sucré Salé. P66-67 : Sudres/Gelberger/Sucré Salé. P68 : Radvaner/Sucré Salé. P70 : Norris/Sucré Salé. P72 : Thys/Supperdelux./Sucré Salé. P74-75 : DaCosta/Radvaner/Sucré Salé, ULTRAF/DigitalVision/iStock/Thinkstock, Ramona Heim/Fotolia, Manina Hatzimichali. P76-77 : Carnet/Radvaner/Sucré Salé. P78-79 : Manina Hatzmichali, Duca/Sucré Salé, Marie-Laure Tombini/Orédia. P82-83 : Radvaner/Fondacci/Markezana/Studio/Sucré Salé. P84-85 : Thys/Supperdelux/Reurent/Sucré Salé, Manina Hatzmichali. P88-89 : Marmiton.org, Manina Hatzimichali, A Point Studio/Sucré Salé. P90-91 : Sirois/Ryman/Sucré Salé, Manina Hatzimichali, Dusan Zidar/Maksim Shebeko/Fotolia. P95-97 : Romain Benoit. P100-101 : Paquin/Sucré Salé, Ziga Rajic. P102-103 : Thys/Supperdelux./Bury/Sucré Salé, Manina Hatzimichali. P104-105 : Manina Hatzimichali, Viel/Sucré Salé. P106-107 : Fénot/Viel/Sucré Salé, Manina Hatzimichali. P108-109 : Nurra/Caste/Sucré Salé, Manina Hatzimichali, Marmiton.org. P110-111 : Manina Hatzimichali, Roche/Sucré Salé. P112-113 : Hall/Fondacci/Markezana/Sucré Salé. P114-115 : Nurra/Sucré Salé, Manina Hatzimichali. P116 : A Point Studio/Sucré Salé. P120-121 : Routier/Turiot/Darqué/Thys/Supperdelux./Sucré Salé. P122-123 : Manina Hatzimichali, Marielle/Sucré Salé. P124-125 : Manina Hatzimichali, Leser/Leduc/Sucré Salé. P126-127 : Rivière/Ryman Cabannes/Sucré Salé. P128-129 : Darqué/Marielle/Sucré Salé. P130-131 : Thys/Supperdelux/Sucré Salé, Manina Hatzimichali. P132-133 : Manina Hatzimichali, Asset/Sucré Salé. P134 : Sudres/Sucré Salé. P136 : Thys/Supperdelux./Sucré Salé. P138-139 : Fénot/Leprêtre//Sucré Salé, Manina Hatzimichali. P140-141 : HABRDA/Fotolia, Food&Drink/Leser/Sucré Salé, Manina Hatzimichali. P142-143 : Manina Hatzimichali, Bono/Bagros/Sucré Salé. P144-145 : Guedes/Sucré Salé, Manina Hatzimichali. P146-147 : Manina Hatzimichali, Nikouline/Sucré Salé. P148 : Desgrieux/Sucré Salé, Manina Hatzimichali. P150 : Fénot/Sudres/Sucré Salé. P154-155 : Davis McCardle/Digital Vision/Thinkstock. P156-157 : Adam Bruzzone/SATC Photographer/James Fisher/Masaru Kitano/Snak Productions/Tourism Australia, Kitch Bain/Paul Binet/Fotolia, Neale Cousland/Shutterstock. P158-159 : Nick Osbourne/Wild Bush Luxury/Joseph Chromy Wines/Penfolds/Tourism Australia. P160-161 : Oliver Strewe/James Fisher/DR/Tourism Australia, iStock/Thinkstock. P162-163 : Adam Bruzzone/SATC Photographer/Ellenor Argyropoulos/Kristoffer Paulsen/Tourism Australia, Sirois/Sucré Salé. P164 : Thys/Supperdelux./Sucré Salé, Maryckin/Fotolia.

FERRERO FRANCE – SA – Capital 15 394 608 € – 602 018 897 RCS ROUEN © FERRERO

Kinder Country.

Le Kinder des mamans d'aujourd'hui.

Parce que les mamans ont des journées bien remplies, un petit coup de pouce est souvent le bienvenu. Alors faites-vous plaisir avec Kinder Country : une recette unique avec des céréales soufflées croustillantes, du lait et du bon chocolat Kinder.

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE MANGER TROP GRAS, TROP SUCRÉ, TROP SALÉ. WWW.MANGERBOUGER.FR

Index des recettes

Amande :
Galette des rois cévenole à la crème de marron p. 53
Galette des rois aux pommes p. 53
Galette des rois poire, amande et chocolat p. 54
Conversation p. 54
Galette des rois à la frangipane p. 57
Macarons chèvre et miel p. 110
Dinde mole poblano aux figues p. 133
Biscuits de Noël aux amandes p.138
Nougat glacé au chocolat et aux amandes p. 142
Nougat blanc mou pas liquide p. 143
Bûche glacée aux Carambar p. 146
Salade Meknes aux oranges p. 150

Avocat :
Verrine avocat crevette et fromage frais p. 109
Mesclun de Noël au foie gras p. 110
Kangourou à la purée de potiron p. 164

Cacao :
Truffes au chocolat p. 95
Truffes chocolat et noix de coco p. 150

Caille :
Caille aux marrons p. 132

Canard :
Magret de canard séché aux 5 baies p. 108
Mesclun de Noël au foie gras p. 110
Magret de canard au miel et 4 épices p. 122

Carambar :
Bûche glacée aux Carambar p. 146

Champignons :
Cappuccino de champignons p. 106
Croustade de cèpes au foie gras poêlé p. 115
Ris de veau aux champignons p. 125
Pintade farcie à la mousse de foie d'oie p. 127

Chapon :
Chapon au vin de paille p. 127
Chapon farci au boudin blanc p. 133

Chocolat :
Galette des rois poire, amande et chocolat p. 54
Truffes au chocolat p. 95
Mendiants au chocolat p. 136
Verrine chocolat orange p. 141
Marquise au chocolat p. 141
Nougat glacé au chocolat et aux amandes p. 142
Bûche vanille aux fruits rouges p. 145
Bûche chocolat-poire p. 145
Bûche au mascarpone tous parfums p. 147
Bûche glacée aux Carambar p. 146
Charlotte royale p. 148
Truffes chocolat et noix de coco p. 150
Minipizzas à la mangue et sauce chocolat p. 164

Chou :
Chou rouge aux marrons et aux pommes p. 108

Citron :
Bocal de citrons confits p. 63
Tartare saumon crevettes et mangue p. 104
Verrine avocat crevette et fromage frais p. 109
Langouste épicée au gingembre p. 121
Filets de sole, crème de citron sur lit de pomme de terre et langoustine p. 122
Biscuits vitraux de Noël p. 139
Bûche glacée citron marron p. 146
Moules au lait de coco et au citron vert p. 164
Bloody Mary d'huîtres p. 168

Clémentine :
Pavlova p. 164

Courges :
Velouté de patidou p. 80
Crumble de potimarron et poulet p. 80
Soupe potiron coco gingembre p. 80
Courge butternut farcie au riz et aux noisettes p. 81
Potiron cuit au four p. 81
Jack be little (minicourge) en chapeau p. 81
Purée de potimarron façon grand-mère p. 86
Tarte à la courge et aux oignons caramélisés p. 86
Blinis de potiron p. 86
Lasagne potiron courgette p. 87
Pâtes au potiron p. 87
Courge spaghetti à la carbonara p. 87
Kangourou à la purée de potiron p. 164

Courgette :
Lasagne potiron courgette p. 87

Crème fraîche :
Potiron cuit au four p. 81
Courge butternut farcie au riz et aux noisettes p. 81
Jack be little (minicourge) en chapeau p. 81
Tarte à la courge et aux oignons caramélisés p. 86
Pâtes au potiron p. 87
Courge spaghetti à la carbonara p. 87
Millefeuille de meringue et chantilly rose p. 101
Blinis au saumon fumé et vinaigrette au miel p. 102
Cappuccino de champignons p. 106
Huîtres au coulis de poireau p. 107
Gourmandises de saint-jacques au saumon p. 107
Terrine de poisson et saint-jacques p. 116
Langouste épicée au gingembre p. 121
Homard grillé aux épices fines p. 121
Filets de sole, crème de citron sur lit de pomme de terre et langoustine p. 122
Filet de sole roulé au saumon p. 125
Ris de veau aux champignons p. 125
Chapon au vin de paille p. 127
Verrine chocolat orange p. 141
Nougat glacé au chocolat et aux amandes p. 142
Bûche vanille aux fruits rouges p. 145
Bûche chocolat-poire p. 145
Bûche au mascarpone tous parfums p. 147
Bûche glacée aux Carambar p. 146
Bûche glacée citron marron p. 146
Pavlova p. 164
Soupe d'huître safranée p. 168
Huîtres gratinées p. 169

Crème de marron :
Galette des rois cévenole p. 53
Bûche glacée citron marron p. 146
Charlotte royale p. 148

Crevettes :
Tartare saumon crevettes et mangue p. 104
Verrine avocat crevette et fromage frais p. 109

Dinde :
Dinde farcie aux marrons p. 128
Dinde aux fruits secs et aux châtaignes p. 131
Dinde mole poblano aux figues p. 133

Escargots :
Escargots au beurre persillé p. 112

Figue :
Dinde mole poblano aux figues p. 133
Confiture de Noël aux fruits secs p. 140

Foie gras :
Mesclun de Noël au foie gras p. 110
Terrine de foie gras aux pommes vertes p. 111
Terrine de canard au foie gras p. 112
Foie gras mi-cuit de canard au cognac p. 115
Croustade de cèpes au foie gras poêlé p. 115

Fromages :
Jack be little (minicourge) en chapeau p. 81
Lasagne potiron courgette p. 87
Macarons chèvre et miel p. 110

Fromage frais :
Rillettes aux deux saumons p. 103
Mini-éclairs au saumon fumé p. 103
Verrine avocat crevette et fromage frais p. 109

Fruits confits :
Couronne des rois provençale p. 58
Riz au lait aux fruits confits p. 63

Fruits secs :
Dinde aux fruits secs et aux châtaignes p. 130
Confiture de Noël aux fruits secs p. 140

Fruits rouges :
Bûche vanille aux fruits rouges p. 145
Millefeuille de meringue et chantilly rose aux framboises p. 101

Gingembre :
Soupe potiron coco gingembre p. 80

Homard :
Homard grillé aux épices fines p. 121
Homard à l'armoricaine p. 134

Huîtres :
Huîtres au coulis de poireaux p. 107
Filet de bar, beurre blanc aux huîtres et champagne p. 124

Pâtissier & Multifonction

Fabriqué en France, le Pâtissier Multifonction est une innovation brevetée Magimix.
Compact et complet, il révèle vos talents culinaires pour la cuisine du quotidien comme la pâtisserie.

magimix.com/patissier

magimix®

le plaisir de cuisiner comme un chef

Index des recettes

Soupe d'huître safranée p. 168
Bloody Mary d'huîtres p. 168
Tempura d'huîtres à la menthe p. 168
Huîtres tièdes pochées aux lentilles p. 169
Tartare d'huîtres et de dorade au caviar p. 169
Huîtres gratinées p. 169

Jambon :
Confit d'oignons et figues en verrines p. 109

Kangourou :
Kangourou à la purée de potiron p. 164

Lait :
Riz au lait aux fruits confits p. 63
Purée de potimarron façon grand-mère p. 86
Blinis de potiron p. 86
Pompette de Noël ultra simple p. 139

Lait de coco :
Soupe potiron coco gingembre p. 80
Moules au lait de coco et au citron vert p. 164

Langouste/Langoustine :
Langouste épicée au gingembre p. 121
Filets de sole, crème au citron, sur lit de pomme de terre et langoustine p. 122

Lard/Lardons :
Potiron cuit au four p. 81
Tarte à la courge et aux oignons caramélisés p. 86
Lasagne potiron courgette p. 87
Pâtes au potiron p. 87
Courge spaghetti à la carbonara p. 87
Pintade farcie à la mousse de foie d'oie p. 127
Huîtres tièdes pochées aux lentilles p. 169

Lentilles :
Huîtres tièdes pochées aux lentilles p. 169

Mangue :
Tartare saumon crevettes et mangue p. 104
Minipizzas à la mangue et sauce chocolat p. 164

Marron/Châtaigne:
Chou rouge aux marrons et aux pommes p. 108
Pintade de Noël aux pruneaux et marrons p. 118
Chapon au vin de paille p. 127
Dinde farcie aux marrons p. 128
Dinde aux fruits secs et aux châtaignes p. 130
Caille aux marrons p. 132

Mesclun :
Mesclun de Noël au foie gras p. 110

Miel :
Macarons chèvre et miel p. 110
Magret de canard au miel et 4 épices p. 122
Grenadin de veau au vinaigre balsamique et au miel p. 131
Nougat glacé au chocolat et aux amandes p. 142
Nougat blanc mou pas liquide p. 143

Moules :
Moules au lait de coco et citron vert p. 164

Noisettes :
Courge butternut farcie au riz et aux noisettes p. 81

Noix :
Oie farcie aux fruits p. 132
Mendiants au chocolat p. 136
Confiture de Noël aux fruits secs p. 140

Noix de coco :
Truffes chocolat et noix de coco p. 150

Noix de saint-jacques :
Gourmandises de saint-jacques au saumon p. 107
Mesclun de Noël au foie gras p. 110
Terrine de poisson et saint-jacques p. 116
Risotto crémeux aux crémeux saint-jacques p. 120

Œuf :
Millefeuille de meringue et chantilly rose aux framboises p. 101
Macarons chèvre et miel p. 110
Marquise au chocolat p. 141
Pavlova p. 164

Oie :
Oie farcie aux fruits p. 132

Oignon :
Confit d'oignons et figues en verrines p. 109

Orange :
Couronne des rois provençale aux fruits confits p. 58
Verrine chocolat orange p. 141
Jus d'orange chaud de Noël p. 140
Salade Meknes aux oranges p. 150

Pâtes :
Pâtes au potiron p. 87

Pâte feuilletée :
Galette des rois cévenole à la crème de marron p. 53
Galette des rois aux pommes p. 53
Galette des rois poire, amande et chocolat p. 54
Conversation p. 54
Galette des rois à la frangipane p. 57
Tarte à la courge et aux oignons caramélisés p. 86
Gourmandises de saint-jacques au saumon p. 107
Croustade de cèpes au foie gras poêlé p. 115

Parmesan râpé :
Crumble de potimarron et poulet p. 80
Courge spaghetti à la carbonara p. 87
Risotto crémeux aux saint-jacques p. 120
Huîtres gratinées p. 169

Pintade :
Pintade de Noël aux pruneaux et marrons p. 118
Pintade farcie à la mousse de foie d'oie p. 127

Poire :
Galette des rois poire, amande et chocolat p. 54
Oie farcie aux fruits p. 132
Confiture de Noël aux fruits secs p. 140
Bûche chocolat-poire p. 145
Fruits chauds de Noël p. 148
Charlotte royale p. 148

Poireau :
Huîtres au coulis de poireau p. 107
Soupe d'huître safranée p. 168

Poissons :
Terrine de poisson et saint-jacques p. 116
Filets de sole, crème de citron p. 122
Filet de bar, beurre blanc aux huîtres p. 124
Filet de sole roulé au saumon p. 125
Bar enveloppé de croûte de sel p. 128
Tartare d'huîtres et de dorade au caviar p. 169

Pomme :
Galette des rois aux pommes p. 53
Chou rouge aux marrons et aux pommes p. 108
Terrine de foie gras aux pommes vertes p. 111
Oie farcie aux fruits p. 132
Fruits chauds de Noël p. 148

Pomme de terre :
Dinde farcie aux marrons p. 128

Poulet :
Crumble de potimarron et poulet p. 80

Pruneau :
Pintade de Noël aux pruneaux et marrons p. 118
Confiture de Noël aux fruits secs p. 140

Raisin :
Oie farcie aux fruits p. 132
Mendiants au chocolat p. 136
Confiture de Noël aux fruits secs p. 140

Riz :
Riz au lait aux fruits confits p. 63
Courge butternut farcie au riz et aux noisettes p. 81
Risotto crémeux aux saint-jacques p. 120
Langouste épicée au gingembre p. 121

Saumon :
Rillettes au xdeux saumons p. 103
Saumon cru mariné p. 104
Gourmandises de saint-jacques au saumon p. 107
Filet de sole roulé au saumon p. 125

Saumon fumé :
Blinis au saumon fumé et vinaigrette au miel p. 102
Mini-éclairs au saumon fumé p. 103
Tartare saumon crevettes et mangue p. 104

Tomate
Homard à l'armoricaine p. 134
Bloody Mary d'huîtres p. 168

Veau :
Ris de veau aux champignons p. 125
Grenadin au vinaigre balsamique et miel p. 131

Fleuron de Canard

MOUSSE PUR CANARD

Toasts de Fleuron de Canard et son chutney de poire

À déguster en apéritif ou en entrée

- 1 belle baguette tradition
- 110g de Fleuron Fleury Michon
- 4 poires, type Williams
- 1 oignon blanc
- 50g de raisins de Corinthe
- 100g de sucre en poudre
- 10cl de vinaigre de cidre ou vinaigre de vin
- 1 c. à café de gingembre en poudre

- Lavez, épluchez et coupez les poires en petits morceaux en retirant le centre et les parties dures.
- Émincez finement l'oignon.
- Versez le tout dans une casserole à fond épais, ajoutez le sucre, le vinaigre, le gingembre et les raisins secs.
- Laissez compoter à feu doux 1h environ puis laissez refroidir.
- Servez le chutney dans de petites coupelles avec des mouillettes légèrement grillées et tartinées de Fleuron Fleury Michon froid.
- Vous pouvez conserver le chutney dans un récipient hermétique au réfrigérateur pendant quelques jours.

Découvrez nos autres recettes sur www.fleurymichon.fr/fleuron

- *Recette Joël Robuchon*
- *Pur canard*
- *Texture onctueuse, fondant parfait*

Traitement ScanCoupon 2912851855897

0.30€ de réduction immédiate

Sur présentation de ce coupon à la caisse de votre magasin, une **réduction de 0.30€** vous sera faite uniquement pour l'achat d'une terrine de **Fleuron de Canard 220g ou de Fleuron de Canard à la crème 220g Fleury Michon.** L'acceptation de ce coupon pour tout autre achat donnera lieu à des poursuites. Offre non cumulable sur le même produit. Offre Valable en France métropolitaine, Corse incluse jusqu'au 30/04/2014. FLEURY MICHON CHARCUTERIE - RCS LA ROCHE-SUR-YON B 439 220 203.

L'obsession du bon

Fleury Michon

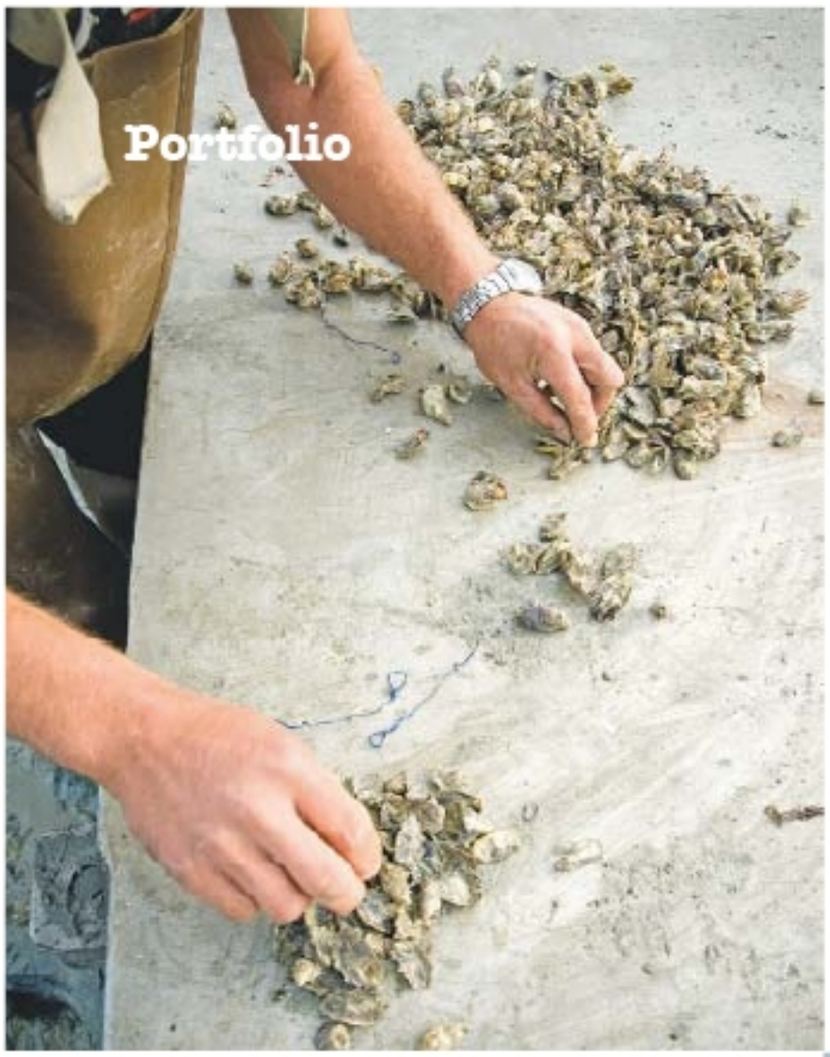
Les HUÎTRES tout en FINESSE…

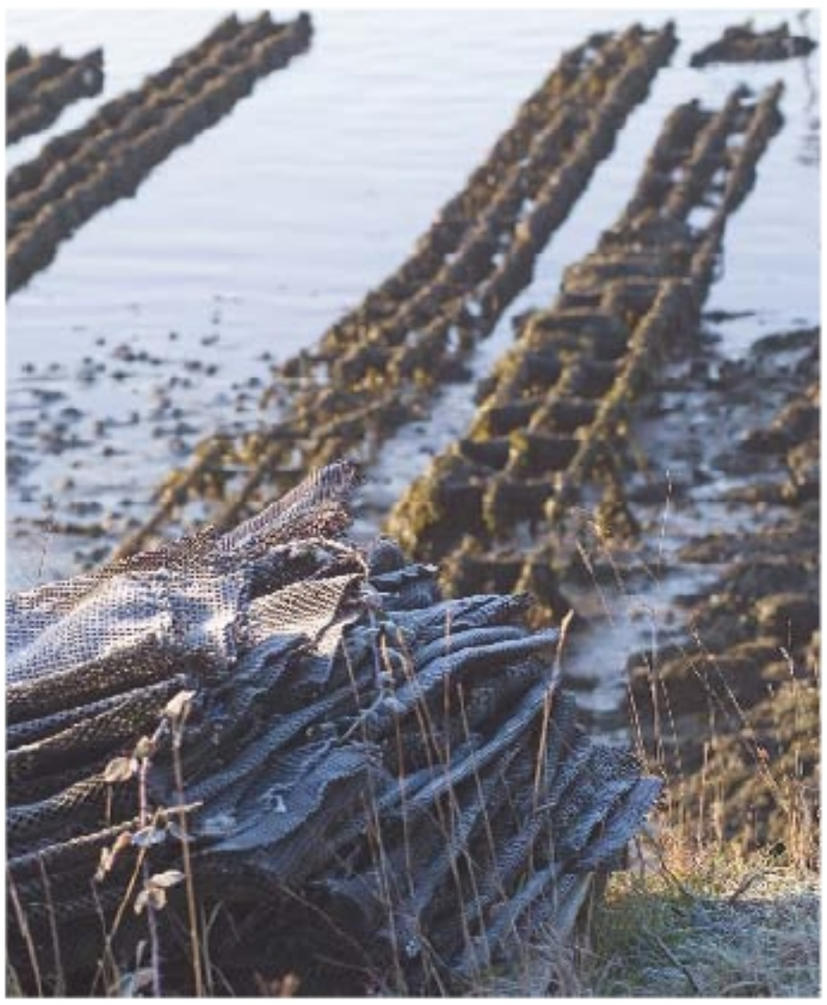
Véritables reines des fêtes, les huîtres déchaînent les passions à table. Adulées ou détestées, elles arrivent deuxièmes au classement des coquillages les plus achetés par les Français (après les moules). Et ce, malgré une production en baisse qui entraîne une flambée des prix (+ 40 % en 4 ans). Chaudes ou froides, issues d'un Label rouge ou d'un petit producteur indépendant, les huîtres incarnent ces produits que l'on mange peu souvent et que l'on savoure d'autant plus. Par Julien Trubert

Comprendre leur calibrage

Le calibre des huîtres peut sembler quelque peu illogique. Les variétés creuses vont de 0 à 5 quand les huîtres plates ont un calibrage compris entre 000 et 6. Le plus petit numéro correspondant à l'huître la plus grande. La creuse numéro 3 reste la préférée des Français, selon une étude publiée en juin 2013 par FranceAgriMer (Établissement national des produits de l'agriculture et de la mer).

Les parcs à huîtres accueillent les naissains (jeunes huîtres) qui grandissent dans des poches déposées sur des tables. L'ostréiculteur retourne très régulièrement ces poches, les nettoie pour s'assurer que les huîtres grandissent bien. De nombreuses exploitations proposent des visites guidées avec, à la clé, une dégustation sur le lieu de production.





Maudit virus OsHV1 ! Depuis 2008, cette maladie touche les huîtres, tuant les plus jeunes et rendant difficile la production annuelle. D'après le Conseil national de conchyliculture (CNC), la France est passée de 126 000 tonnes d'huîtres en 2006 à seulement 84 000 tonnes, cinq ans plus tard. Un combat fait rage au sein des professionnels : certains défendent les produits « nés en mer » quand d'autres privilégient les naissains (huîtres en devenir) élevés par des écloseries. Les jeunes huîtres commencent leur croissance dans des poches régulièrement retournées, déplacées pour atteindre le calibrage voulu en l'espace de 3 ou 4 ans. Les phases de tri, de lavage et de conditionnement terminent le travail de l'ostréiculteur. La vente, elle, se partage à parts égales entre les restaurants, poissonneries et la grande distribution.

Les « plates » – ces bateaux reconnaissables à leur fond plat – permettent aux professionnels d'atteindre les parcs à huîtres même quand l'eau est très basse. Les coquillages ont, en effet, besoin des marées pour gagner en goût puisqu'ils filtrent les sédiments présents dans l'eau de mer.

La méthode d'ouverture des huîtres dépend de la variété. Pour les creuses, placez la partie pointue (appelée « charnière ») vers vous, puis glissez le couteau en retirant, en même temps, la chair de la coquille supérieure. Pour les huîtres plates, la charnière doit aller vers le bout de vos doigts. Placez toujours un torchon au creux de votre main pour la protéger ou utilisez un gant spécial en cotte de mailles.

Quatre régions, quatre caractères

• Marennes Oléron
Forte de ses deux Labels rouges et d'une IGP (indication géographique protégée), l'huître Marennes Oléron serait, selon différents sondages, la préférée des Français. Cette appellation se décline en quatre variétés (fine de claire, fine de claire verte, spéciale de claire et pousse en claire).

• Huître plate de Belon
Venue de Cancale, Paimpol ou encore Binic, la bretonne affiche une chair blanche et ferme sous sa coquille ronde. Son élevage en eaux profondes dans la baie du Mont-Saint-Michel, où eau douce et eau de mer se côtoient, lui offre une saveur très particulière, plus forte en noisette que ses consœurs.

• Huître de l'étang de Diane
L'huître peut aussi être… corse ! Située près d'Aléria, non loin de Bastia en Haute-Corse, la lagune porte aussi le nom « d'étang de Diana » comme le montrent des écrits romains où étaient vantées ses huîtres. On les trouve aussi sous l'appellation « nustale di Diana » sur les étals. Un produit qui reste rare, tout de même, la production étant trop limitée pour que tout le monde puisse s'en régaler.

• Huître d'Arcachon
Cette variété risque de se faire rare d'ici quelques mois. En effet, ce mois de juillet a enregistré le plus haut taux de mortalité des huîtres du bassin (jusqu'à 80 % chez certains ostréiculteurs !). Depuis 1971, la région élève une variété japonaise qui donne son meilleur grâce à l'excellent brassage de l'eau dans les exploitations.

Les bars à huîtres se multiplient. L'occasion de tester différentes variétés.

De l'adresse chic au petit restaurant familial, les bars à huîtres accueillent les passionnés qui souhaitent goûter des produits frais d'exception. La simplicité y est de mise pour ne pas gâcher le goût initial de l'huître. Autour d'un repas convivial.

Laissez macérer au réfrigérateur l'échalote émincée très finement dans du vinaigre de vin. La fraîcheur de la sauce sera très appréciée au moment de servir. Envie d'une présentation plus élaborée ? Transformez la sauce en gelée à l'aide d'agar-agar !

Les puristes apprécient les huîtres, tout simplement, nature. D'autres leur ajoutent de la sauce.

Bloody Mary d'huîtres

La sélection de la rédaction

Les recettes aux huîtres

Huîtres gratinées au curry

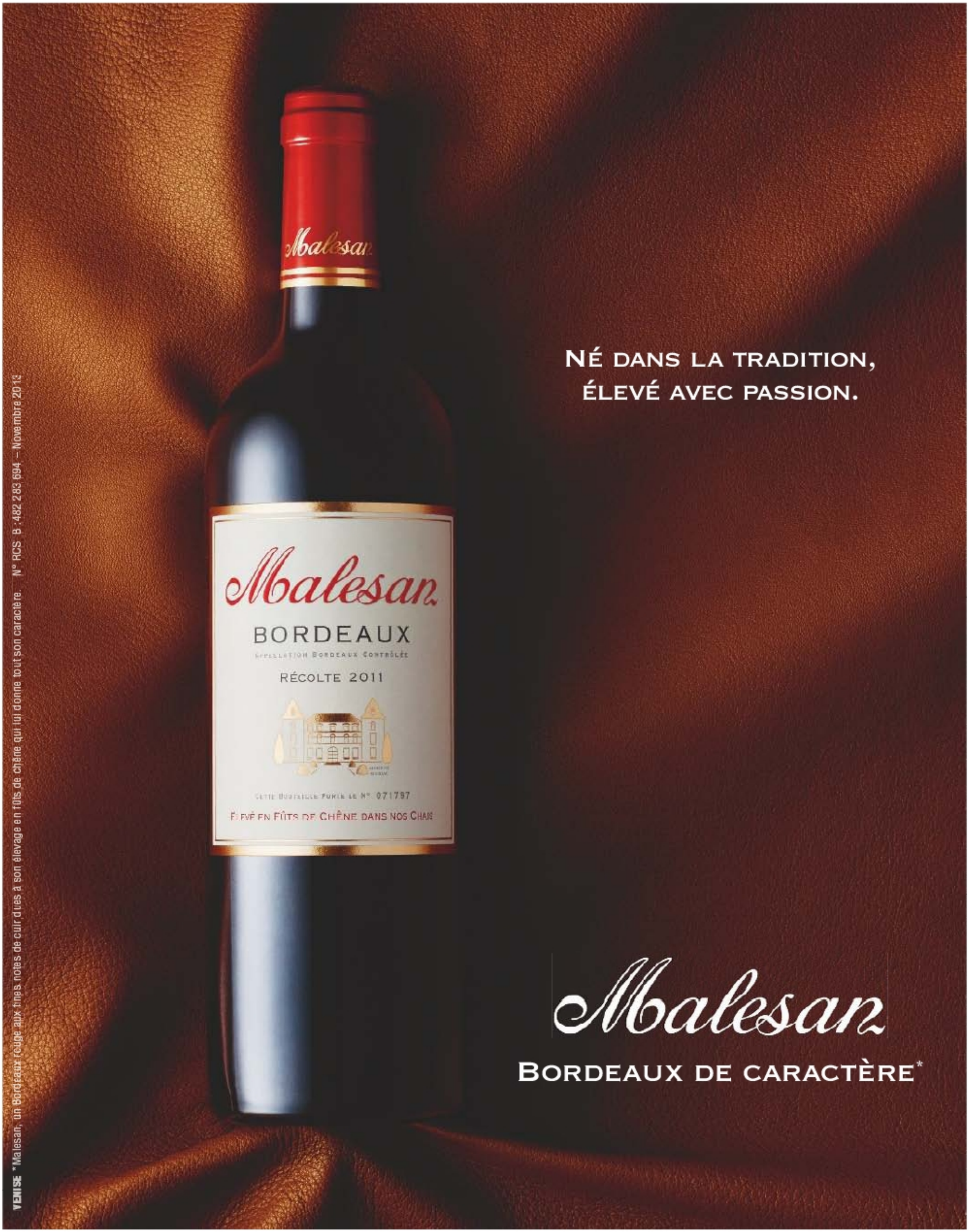
Tempura d'huîtres à la menthe

Huîtres tièdes pochées aux lentilles

Soupe d'huître safranée

Tartare d'huître et de dorade au caviar d'Aquitaine

Retrouvez ces 6 recettes
pages 168 et 169.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.

© Photos : Gilles Defaix - Masterfile - Consorzio Gorgonzola - DR

Dolce Gorgonzola

La vita è bella !

La vie est belle et douce au bord du lac majeur... Dans ce climat propice à la Dolce vita empruntée à Fellini, le Piémont et la Lombardie, terroirs d'exception, recèlent de nombreux secrets gourmands. Parmi ceux-ci, le Gorgonzola, fromage au lait de vache dont l'origine remonte au Moyen Âge. Les vaches, épuisées par le long voyage des pâturages aux riches plaines du Pô, avaient alors inspiré aux éleveurs du village de Gorgonzola un fromage persillé doux et onctueux aux qualités gustatives incomparables. L'authentique Gorgonzola est né du mariage des traditions, du terroir et d'un savoir-faire unique. Il constitue un hommage vibrant à l'art de vivre italien, il est une source d'inspiration infinie pour les amateurs de bons produits traditionnels. Affiné en cave pendant deux mois, il se déguste sur un plateau de fromages sans autre ajout que son crémeux et la finesse de son persillage, mais s'incorpore également dans des préparations culinaires salées ou sucrées inspirées par l'Italie. Vous le reconnaîtrez à la feuille d'aluminium qui habille les meules et qui est marquée du symbole g en relief, indiquant « Consorzio Gorgonzola ». Le Gorgonzola bénéficie de l'Appellation d'origine protégée (AOP) depuis 1996 qui témoigne de l'engagement des producteurs pour la qualité.

www.gorgonzola.com

GORGONZOLA

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE. WWW.MANGERBOUGER.FR

Il est conseillé d'acheter le gorgonzola par petites quantités car c'est un aliment « vivant », en continuelle maturation.

Salade d'épeautre, poire et gorgonzola

Pour 4 personnes | **Préparation 45 minutes** | **Difficulté** facile

- **2 poires**
- **1 bouquet de roquette**
- **60 g de gorgonzola**
- **300 g d'épeautre**
- **4 c. à soupe d'huile d'olive extra vierge**
- **1 c. à soupe de miel**
- **1 c. à café de vinaigre blanc**
- **sel et poivre**

1 Rincez l'épeautre et faites-le cuire à l'eau salée pendant 45 minutes environ (ou le temps indiqué sur l'emballage). Égouttez, laissez refroidir et placez dans un saladier.
2 Dans un bol, mélangez l'huile d'olive extra vierge au vinaigre et au miel. Ajoutez 1 pincée de sel et une bonne quantité de poivre moulu. Remuez et réservez.
3 Lavez et égouttez la roquette, puis coupez-la grossièrement. Taillez le gorgonzola en dés.
4 Lavez les poires sans les éplucher, séchez-les et coupez-les en quatre. Éliminez les trognons puis détaillez la chair en tranches très fines.
5 Dans le saladier qui contient l'épeautre, ajoutez les feuilles de roquette, les tranches de poire et les dés de gorgonzola. Assaisonnez avec la sauce au miel et servez. Pour enrichir la salade, émiettez grossièrement 4 ou 5 cerneaux de noix.

CONSEILS CONSO !

➜ **Le gorgonzola** s'achète à la coupe ou pré-emballé chez les fromagers et les traiteurs italiens, ou encore au rayon produits laitiers du supermarché.

➜ **Il se conserve au frais,** enveloppé dans du papier d'aluminium ou du film étirable, après avoir été débarrassé de sa croûte pour neutraliser l'ardeur de son parfum.

➜ **Sorti du réfrigérateur** une demi-heure avant la dégustation, il exprime toute sa saveur et son onctuosité.

➜ **Si le gorgonzola reste trop longtemps au réfrigérateur** et que son goût devient trop prononcé, il peut être utilisé avec du beurre et de la crème liquide en sauces et crèmes pour accompagner vos plats.

par Christophe Duhamel et la communauté des marmitonautes

LES RÉPONSES AUX QUESTIONS les plus posées à Noël

Quel plat de Noël peut-on préparer 48 h à l'avance ?

Un civet de biche, chevreuil ou sanglier, ou un autre plat mijoté (bourguignon, daube). C'est encore meilleur réchauffé !

Quel menu équilibré pour Noël ?

Avant un plat copieux, privilégiez une petite soupe de champignons ou de potimarron, surmontée d'une volute de crème fouettée avec quelques épices ou des dés de foie gras, châtaignes émiettées, le tout servi en verrines. Ou encore un assortiment de crudités de saison : carottes râpées au cumin, betteraves aux noix, cœurs de palmier… Autre idée : un apéritif copieux (petites bouchées, dips, petits-fours salés) avant de passer directement au plat. Sinon, privilégiez une entrée raffinée mais en petite quantité : crème brûlée au foie gras, aumônière, verrine de crevettes… Le format verrine est pratique car il permet un service élégant et des proportions raisonnables.

En dessert, attention aux bûches à la crème au beurre, peu digestes… Une bûche glacée est une bonne alternative et permet de finir sur une note de fraîcheur. Prévoyez également une salade de fruits ou un sorbet pour ceux qui n'en peuvent plus !

Combien de temps cuire mon chapon ou ma dinde ?

D'abord, sortez votre volaille du réfrigérateur 2 heures à l'avance. Préchauffez votre four à 250 °C (th. 8/9), puis enfournez la volaille et baissez la température à 180 °C (th. 6). Comptez 40 minutes par kilo (prévoyez une demi-heure de plus après la fin de cuisson au cas où elle ne serait pas assez cuite ! Ça dépend toujours du four…). Pour vérifier, piquez la volaille à la fourchette et regarder la couleur du jus, qui ne doit plus être rouge… Attendez 10 à 15 minutes avant de la découper, afin d'éviter au jus de s'échapper trop vite.

Pouvez-vous me donner quelques idées déco pour la table de Noël ?

De jolies branches (propres !), du houx, des pommes de pin, des étoiles, des petits biscuits de Noël dans des bocaux en verre, des « serviteurs » réalisés avec de la jolie vaisselle, sur lesquels placer pain et condiments, de jolies carafes d'eau. Vous pouvez aussi utiliser des rubans comme ronds de serviettes, ou placer des boules de Noël argentées ou dorées sur la table, ou encore une belle pyramide de clémentines de Corse avec leur feuillage.

UNE BÛCHE LÉGÈRE, C'EST POSSIBLE ?

Pour alléger un peu la bûche, oubliez la crème au beurre et optez pour une crème type crème pâtissière (œuf-lait-sucre), ou une crème façon tiramisu, mais à base de petits-suisses ou de fromage blanc. On peut y ajouter de la gélatine ou de l'agar-agar pour qu'elle tienne mieux. Autre solution : la même crème que celle des charlottes, ou encore une mousse au chocolat ! Vous pouvez également faire une bûche aux marrons.

Retrouvez nos questions / réponses par thème sur www.marmiton.org/forum

Goût et saveur, c'est le Bœuf d'Ecosse et l'Agneau d'Ecosse

Des étendues sauvages, des pâturages authentiques, un air pur, des eaux claires et la passion de la qualité, cela se retrouve dans le Boeuf d'Ecosse et l'Agneau d'Ecosse.

Vous reconnaitrez le Boeuf d'Ecosse et l'Agneau d'Ecosse à sa cocarde bleue incluant le logo IGP (Indication Géographique Protégée). Le programme IGP est une initiative européenne assurant l'authenticité d'un produit traditionnel de qualité d'excellence, à caractère unique et propre à un terroir. C'est votre garantie de qualité et d'origine.

Campagne financée avec l'aide de l'Union européenne.

www.viandesdecosse.com
qms-france@wanadoo.fr
Tel: 02 28 07 28 00

QM2540_10.13

La mise en boîte de la tomate

Ceux qui me connaissent le savent : dès qu'il s'agit de la tomate, j'ai un avis très tranché et je ne suis guère diplomate… Mais, que voulez-vous, je lui voue une adoration ! Qu'elle soit rouge, verte, jaune, orange, bigarrée ou zébrée, peu m'importe, pourvu que je puisse mordre avec délectation dans sa chair douce et savoureuse, tendre ou ferme, sucrée ou légèrement acidulée… mais toujours mûre à souhait ! Pour qu'elle soit mûre à souhait et vraiment savoureuse, il n'y a qu'une seule solution : manger de la tomate de jardin, en saison. Alors, sur les marchés, ces jolies tomates de toutes les couleurs – pas forcément calibrées – sont abondantes et fort appétissantes. C'est le moment pour en faire une bonne cure, avant qu'elles ne disparaissent des étals et qu'il faille attendre l'année suivante. Mais ne vous inquiétez pas, j'ai des solutions pour patienter… : -)) C'est bien gentil tout ça, allez-vous me dire, mais c'est quand la saison des tomates ? Bien sûr, j'oubliais presque ! La saison, sa vraie saison s'étend de la fin juillet à la fin octobre-début novembre. Avant, les tomates ne sont pas mûres (sauf cas d'ensoleillement extraordinaire), et après, les plants ne donnent plus, finissent par mourir (oui c'est triste, mais ils ont eu une très belle vie et seront remplacés par de nouveaux plants l'année suivante).

Je vous vois venir gros comme une maison : mais Claire, pourquoi nous parles-tu de tomate dans ce magazine hivernal si ce n'est plus la saison ?

Parce que mon souhait serait le suivant : ne plus trouver de tomates-mozzarella au menu des restaurants en hiver, ne plus être invitée à déguster une salade de tomates au mois de février… En gros, ne plus être obligée de manger des tomates qui n'ont aucun goût. Pour moi, les tomates, c'est comme les cerises ou les fruits rouges : j'aime les attendre. J'aime leur rareté saisonnière, j'aime les voir apparaître sur les étals, puis disparaître au profit des légumes racines et des courges. Je les aime, tout simplement…

Je les aime tellement d'ailleurs que, parfois, je l'avoue, j'en ai envie même en hiver. Il m'arrive même certaines fois d'utiliser de la tomate quand ce n'est pas la saison pour réaliser des sauces, agrémenter un plat, réaliser des soupes. À un détail près cependant : je n'utilise pas des tomates fraîches, mais en conserves, qui ont été mises en boîte* au moment où la saison battait son plein, des bonnes tomates gorgées de soleil qui me donneront le meilleur. Vous pouvez même en cette période faire vos propres conserves de tomates (*http://www.marmiton.org/recettes/recette_conserves-de-tomate-pelees-facon-grand-mere_52105.aspx*), préparer des tomates confites, séchées… Bref, mettre ces rougeoyants et délicieux petits fruits en boîte pour profiter de leur saveur toute l'année.

* Mes préférées ? Les « Mutti », pelées ou en coulis. La marque italienne mise tout sur la qualité du produit, et moi, j'aime ça !

http://www.marmiton.org/magazine/nouveaux-produits_youpi-les-tomates-sont-de-sortie_1.aspx

Sud de France

Les riz de Camargue, les recettes du succès !

RIZ LONG PARFUMÉ

Facile à cuisiner, retrouvez tous les parfums d'ailleurs dans votre assiette !
Idée recette : Riz long parfumé aux fines herbes façon Pilaf.

RIZ COMPLET BRUN

Riche en fibres pour des plats gourmands et équilibrés.
Idée recette : Salade de riz complet à l'orientale.

RIZ COMPLET ROUGE

Servi chaud ou froid, il régalera vos papilles ! Côté santé, c'est un seigneur.
Idée recette : Riz rouge de Camargue sauté aux légumes de saison.

RIZ COMPLET NOIR

Al Dente par nature, sa couleur étonnera bien des curieux.
Idée recette : Riz noir de Camargue au bouillon de coquillages.

RIZ SPÉCIAL RISOTTO

Gourmand et tendance, son onctuosité fera fondre bien des gourmands !
Idée recette : Risotto de Camargue et filet de taureau.

KFH • 10/2013 • © Richard Sprang

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Les riz de Camargue, avec l'IGP, ils sont faciles à repérer !

les RIZ de Camargue

Changez de saveurs !

Retrouvez toutes nos recettes sur **www.riztv.tv**

la Région Languedoc Roussillon
FranceAgriMer
Région Provence Alpes Côte d'Azur

Produit de base en plusieurs versions...

Si vous n'étiez pas persuadé que le marron devrait tenir une place de choix dans votre placard toute l'année, vous risquez bien de changer d'avis. S'il est incontournable à Noël, il le sera tout autant toute l'année avec ces brillantes idées. par Claire Debruille

Flashez le QR code avec votre Smartphone pour accéder directement à la recette.

Marrons en conserve

Bûche aux marrons sans cuisson

Lait

Turinois

Chocolat

Œuf

Beurre

Sucre

Crème

farine +noisettes

Mousse aux marrons

Gâteau châtaignes et noisettes

Choux de Bruxelles aux marrons

Choux de Bruxelles

Châtaignes parfumées au lard

Lard

Bouillon

Rôti aux marrons et échalotes

Veau

Purée de châtaigne

Poulet

Potimarron

Crème

Velouté de potimarron aux châtaignes

Cappuccino de châtaigne

Poulet aux châtaignes

Retrouvez ces recettes sur le site Marmiton.org

130 ans

1882 - 2012

Une histoire de plaisir & de gourmandise

Faites-vous plaisir !

Offrez des Marrons Glacés

de l'Ardèche

Boîtes métal de 6, 11 ou 22 marrons glacés avec alvéoles

Coffrets bois vintage de 12 marrons glacés avec alvéoles

Ballotins de 300g, 500g ou 1Kg de marrons glacés en vrac

rendez-vous sur

www.clementfaugier.fr

CRÈME DE MARRONS

Clément Faugier

PRIVAS FRANCE

MARRONS GLACÉS

Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas - www.mangerbouger.fr

Champagne mode d'emploi

Quand il s'agit de champagne, on finit bien souvent par choisir une marque que tous les invités connaissent. Car, il faut en effet bien l'avouer, on se perd devant le choix proposé. Quand au service, on espère faire ce qu'il faut… Bref, l'idéal serait d'avoir une fiche récapitulative qui nous permette d'y voir plus clair quand il s'agit d'acheter et de servir du champagne. Ça tombe bien, voilà exactement ce que vous vous apprêtez à lire. Par Claire Debruille

En champagne, il existe 3 cépages

• **Chardonnay :** raisin blanc à peau blanche.
• **Pinot noir et pinot meunier :** raisin blanc à peau noire.
S'il est écrit « blanc de blancs » sur la bouteille, il s'agit d'un champagne 100 % chardonnay ; parfait pour l'apéritif, frais et vif. S'il est écrit « blanc de noirs », il s'agit d'un champagne 100 % pinot ; arômes complexes, idéal pour accompagner un repas. Si rien n'est écrit, il s'agit d'un mélange des trois cépages ou d'un mélange du chardonnay avec l'un des deux pinots.

Millésimé ou non millésimé ?

Le champagne est un produit d'assemblage, c'est-à-dire que l'on réunit des pressages de diverses années pour établir un vin. Si l'on met en bouteille des vins d'une seule année, elle portera un millésime. L'assemblage a pour but de permettre au consommateur de retrouver d'une année sur l'autre le champagne qu'il apprécie inchangé. Le millésime a, quant à lui, pour objectif de mettre en exergue une année qui a donné un vin d'une exceptionnelle qualité.

90 % des champagnes sont des vins bruts

Brut signifie que le vin contient un dosage en sucre compris entre 6 et 15 g au litre. On dit d'un champagne qu'il est extra brut lorsqu'il contient moins de 6 g de sucre par litre. Ces champagnes extra brut sont conseillés pour l'apéritif, tout comme les champagnes bruts. Pour le dessert, il est préférable de servir un champagne plus dosé en sucre, comme un sec ou un demi-sec.

Savez-vous qu'il existe deux façons d'obtenir du champagne rosé ?

• En laissant macérer les peaux des raisins noirs dans le jus.
• En ajoutant du vin rouge des coteaux champenois (l'appellation Champagne est d'ailleurs la seule à pouvoir procéder de cette façon).

Comment servir le champagne ?

• L'idéal est d'éviter l'écueil du réfrigérateur, dans lequel on laisse la bouteille pendant plusieurs jours : le froid anesthésie en effet le goût. Préférez plutôt mettre la bouteille à rafraîchir dans un seau d'eau bien froide avec quelques glaçons (pas la banquise), jusqu'à ce qu'il soit frais. La température idéale ? Entre 8-10 °C. Le vin se réchauffera ensuite dans le verre, que l'on tient par le pied et non par le côté renflé, sous peine de réchauffer bien trop vite le verre et le vin. Tel est la manière de faire idéale lorsque vous servez de belles cuvées.

• Le saviez-vous ? Le fin du fin, lorsque l'on ouvre une bouteille de champagne, est de ne pas faire de bruit. Contrairement à ce que l'on pense souvent, il ne faut pas faire « sauter » le bouchon mais, au contraire, le retenir pour qu'il s'échappe le plus silencieusement possible.
• Prévoyez des verres évasés plutôt que des coupes très hautes et étroites – qui ne permettent pas de développer au mieux les qualités olfactives des vins de Champagne –, ou basses et très évasées – très jolies mais pas adaptées. Au moment de servir, inclinez la bouteille et le verre pour que ne se forme pas une trop grande quantité de mousse.
• Évitez les olives et les anchois dans les petits fours, dont les saveurs, amères ou salées, risquent de « tuer » un peu le champagne. Mais vous pouvez user et abuser des fruits secs. Amandes et noisettes torréfiées se marient en effet très bien avec les vins de Champagne.

LA MINUTE ÉTIQUETTE

Ce que vous avez toujours voulu savoir sur l'étiquette sans jamais le demander

Trois mentions sont obligatoires :
• l'appellation Champagne, qui n'est utilisée que pour les vins produits dans la zone AOC ;
• la marque ;
• le code, qui vous permet d'identifier d'où vient le vin :
• RC pour récoltants-coopérateurs : ils récoltent et livrent leur raisin à la coopérative ;
• CM pour coopératives de manipulation : elles produisent le champagne pour les coopérateurs et le mettent en bouteille sous leur nom ;
• RM pour récoltants-manipulants : ils récoltent les raisins et les vinifient ;
• NM pour négociants-manipulants ;
• MA pour marque d'acheteur.

CRÉATIONS COCKTAILS

PAR L'HÉRITIER-GUYOT

ORPHÉE

L'HÉRITIER-GUYOT

Le goût du fruit depuis 1845

CRÉATIONS COCKTAILS

PAR L'HÉRITIER-GUYOT

WINE CAÏPI

L'HÉRITIER-GUYOT

Le goût du fruit depuis 1845

CRÉATIONS COCKTAILS

PAR L'HÉRITIER-GUYOT

MANGROVE

L'HÉRITIER-GUYOT

Le goût du fruit depuis 1845

MIXEZ À L'INFINI

1€ DE RÉDUCTION À VALOIR SUR VOTRE PROCHAIN ACHAT.

L'HÉRITIER-GUYOT

Le goût du fruit depuis 1845

www.lheritier-guyot.com

WINE CAÏPI

- 2 cl de crème de framboise L'HERITIER-GUYOT
- 12 cl de vin blanc moelleux
- 1 rondelle de gingembre
- 1 quartier de citron vert
- Glaçons

Pressez le quartier de citron dans un verre à vin, versez tous les ingrédients et complétez de glaçons, puis remuez à la cuillère.

L'HÉRITIER-GUYOT

Le goût du fruit depuis 1845

ORPHÉE

- 4 cl de triple sec L'HERITIER-GUYOT
- 2 cl de crème de cassis L'HERITIER-GUYOT
- 1 trait de jus de citron
- 14 cl de champagne frais

Dans une coupe à champagne, versez le triple sec, le trait de citron et la crème de cassis. Allongez de champagne rafraîchi.

L'HÉRITIER-GUYOT

Le goût du fruit depuis 1845

N°SOGEC 1841038475

1€ de réduction à valoir sur votre prochain achat.

valable sur toute la gamme de crèmes de fruits L'Héritier-Guyot 70cl avant le 31/12/2015

Découvrez plus de recettes sur www.destinationcocktails.fr ou téléchargez gratuitement l'application

POUR IPHONE

POUR ANDROID

MANGROVE

- 3 cl de crème de mangue L'HÉRITIER-GUYOT
- 3 cl de rhum blanc Old Nick
- 8 cl de nectar de goyave Caraïbos

Dans un shaker, déposez les glaçons et versez : la crème de mangue, le rhum et le nectar de goyave. Shakez et servez dans un verre long drink.

L'HÉRITIER-GUYOT

Le goût du fruit depuis 1845

Crédit photo : FUSION Montage : Fiveaxe

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Faites le plein de surprises et de bons plans !

Mon calendrier de l'Avent TRÈS GOURMAND

Une astuce par jour, ce dossier spécial rythmera de manière ludique et pratique le compte à rebours avant le réveillon. Déco, cuisine, courses, cadeaux, rien ne vous échappera et vos fêtes seront magiques ! En fin de dossier, à vous de jouer, cette page est la vôtre : composez et écrivez-y votre menu, vos idées, vos envies, vos recettes préférées et, pourquoi pas, collez une photo de votre table. Une raison de plus de conserver ce numéro collector, plein de souvenirs… Par Claire Debruille

dimanche 1

C'est le moment de préparer des biscuits de l'Avent. En piste pour réaliser des biscuits vitraux ou aux amandes (p. 126 et 127). Conservez-les dans une boîte en fer à l'abri de l'humidité. Vous pouvez aussi prévoir un petit trou dans les biscuits vitraux pour y passer un ruban et en faire une déco pour le sapin.

lundi 2

Une fois que l'on a goûté au magret séché maison, on ne peut plus s'en passer. Alors pour qu'il soit prêt à Noël, préparez-le dès maintenant : il lui faut trois semaines de repos avant d'être parfait ! Retrouvez la recette du magret de canard séché aux 5 baies (p. 96).

mardi 3

Offrez un panier gourmand rempli de petites douceurs faites maison. Trouvez les recettes (liqueur de la fée clochette, pâtes de fruit, confitures, fruits secs à la pâte d'amande...) et pensez aux emballages : petits sachets plastiques, boîtes, bouteilles, rubans, étiquettes.

mercredi 4

Mettez vos convives dans l'esprit de Noël, envoyez-leur une invitation pour le jour J. Rétro mais charmant !

jeudi 5

Faites le plein de bougies pour Noël : bougies chauffe-plats à placer dans de petits pots en verre, bougies pour décorer la table et la maison. L'occasion de participer, à votre manière, à la Fête des lumières qui se déroule à Lyon du 6 au 9 décembre, en allumant chaque jour des bougies.

vendredi 6

Bonne Saint-Nicolas !

Et si vous en profitiez pour faire un bon pain d'épices ?

samedi 7

Il est temps d'établir votre menu et votre liste de courses. Pour vous aider, misez sur la fonction **liste de course** sur le site, ou **l'outil « menu »** de l'application Marmiton sur iPad.

dimanche 8

Avez-vous décoré le sapin ?

Avez-vous pensé à votre déco de table ? L'idéal pour l'harmonie est de reprendre le même thème couleur que celui du sapin. Choisissez donc votre camp : or ou argenté ? Rouge ou vert ?

lundi 9

C'est le moment de tester des recettes en petit comité afin de choisir les plats qui seront au menu. Les prochains jours seront gourmands à souhait !

Quel dur sacrifice ;-)

mardi 10

Idée cadeau de dernière minute :

un abonnement au magazine Marmiton. En l'abonnant maintenant, il/elle recevra son premier numéro le 2 janvier (date limite d'abonnement : le 10 décembre).

mercredi 11

Lancez-vous dans le pliage de serviettes ! Une façon simple de décorer sa table de Noël.

jeudi 12

Vous ne jurez que par le chutney d'oignon pour accompagner votre foie gras ? Il est temps d'en préparer quelques pots pour servir le jour J, pour offrir avec un joli ruban, ou juste pour conserver.

vendredi 13

Le nougat blanc (p. 131), c'est rudement bon et ça se conserve très bien. Pourquoi ne pas en préparer à la maison ? Ce n'est pas aussi compliqué qu'il y paraît et ce sera parfait pour servir en mignardise avec le café à Noël… S'il n'est pas mangé d'ici là.

samedi 14

Ya-t-il un marché de Noël pas loin de chez vous ? Si c'est le cas et si vous en adorez l'ambiance, c'est l'occasion d'y faire un tour et de vous régaler des bonnes petites choses que l'on trouve sur les étals.

dimanche 15

Le compte à rebours a commencé ! Si les cadeaux sont déjà prêts, emballez-les dès maintenant, ou au fur et à mesure, afin que vous n'ayez pas à tous les faire le jour J. Profitez-en pour vous préparer un thé ou un chocolat chaud aux épices.

lundi 16

Fixez votre menu de Noël une bonne fois pour toutes et établissez la liste de course afin de ne rien oublier. Choisissez les vins en fonction des plats.

mardi 17

Si vous souhaitez établir un plan de table, faites-le maintenant. Pensez alors à de jolis marque-places : une feuille de laurier avec le prénom de la personne marqué au feutre argenté ou doré, un papier cartonné scintillant ou une clémentine de Corse avec le nom marqué sur la feuille (à faire dans ce cas la veille).

mercredi 18

Besoin de glaçons le jour J ? Pensez à les préparer dès maintenant. Pour vous faciliter la vie, il existe des sacs à glaçons en plastique très pratiques pour les préparer en grande quantité. Les glaçons vous permettront de rafraîchir les bouteilles dans des seaux, voire dans votre baignoire si vous n'avez pas assez de place !

jeudi 19

Préparez les feuilletés apéritifs, laissez-les refroidir à température ambiante puis congelez-les (placez-les espacés sur une plaque dans le congélateur pour ne pas qu'ils se collent les uns aux autres lors de la congélation. Lorsqu'ils sont bien pris, regroupez-les dans un sac congélation). Vous n'aurez plus qu'à les mettre au four 20 minutes avant l'arrivée des convives.

vendredi 20

Préparez la terrine de foie gras (p. 99) afin de lui laisser le temps de se bonifier au réfrigérateur. Elle n'en sera que meilleure.

samedi 21

Commandez le pain, les huîtres, le poisson et la viande. Achetez le fromage et préparez le biscuit de la bûche.

dimanche 22

Reposez-vous, vous l'avez bien mérité ! À moins que vous ne préfériez préparer des truffes (p. 138) ou des mendiants au chocolat (p. 134), à réaliser avec les enfants, ou partir à la recherche de jolis branchages dans les bois ou votre jardin pour décorer votre table de Noël.

lundi 23

Préparez le saumon Gravad lax (p. 93), afin qu'il ait le temps de mariner 24 ou 48 heures, suivant que vous le servirez le 24 au soir ou le 25. Sortez la vaisselle et le linge de table dont vous aurez besoin. Si vous n'utilisez pas la table, dressez-la dès maintenant.

dimanche 24

Allez chercher le pain et les huîtres. Décorez votre table et préparez le matin les préparations ou les étapes de recettes qui peuvent être faites à l'avance afin de n'avoir plus que les cuissons de dernière minute et le montage des assiettes à faire. Ouvrez et carafez les vins si nécessaire. Réchauffez les feuilletés, directement du congélateur au four à la dernière minute.

lundi 25

Joyeux Noël ! Pensez à donner une seconde vie à vos restes. Les marrons agrémenteront une salade ou un velouté (le foie gras restant aussi). La volaille pourra être sautée au wok ou transformée en soupe avec la carcasse. Quant à la bûche, coupez des tranches et tapissez-en le fond et les parois d'un petit moule avant de remplir la cavité de mousse au chocolat, pour obtenir un dessert qui en jette et qui change de la bûche !

À vous de jouer !

♥ À NE SURTOUT PAS OUBLIER !

♥ MA LISTE D'INVITÉS

♥ MA RECETTE À TESTER

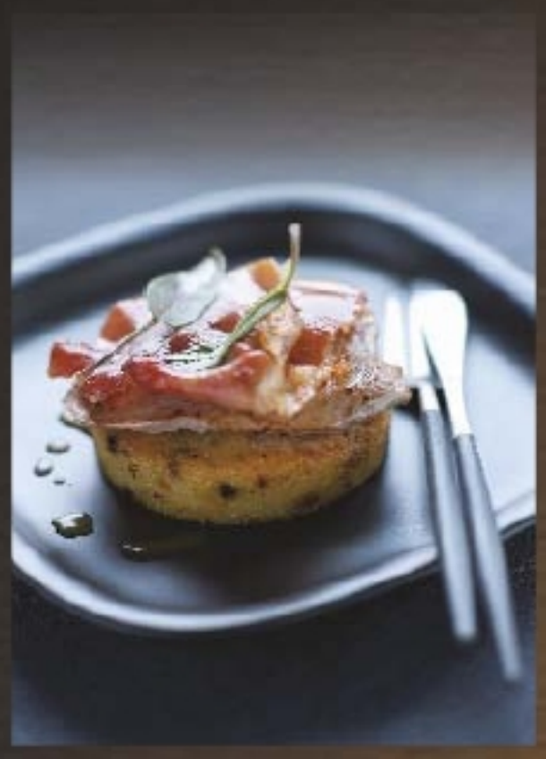
♥ MES ENVIES CADEAUX

LA PHOTO DE MA TABLE
OU DU FOIE GRAS MAISON...

♥♥ MON MENU DE NOËL ♥♥

Aoste

Succombez aux saveurs du Jambon Cru Aoste



À déguster simplement ou à cuisiner,
les Grandes Tranches Aoste
sont une véritable invitation
au voyage des sens.

LE CLUB GOURMET Aoste

Inscrivez-vous sur www.aoste.fr
et profitez de nombreux privilèges

AOSTE SNC - RCS 388 818 726 Vienne

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr

Effet gagnant Délicate, chic, discrète, tout comme vous. Cette assiette fait de l'effet et son prix vaut tous les superlatifs. **Assiette, 3,99 €, Eurodif.**

Ça en jette La terrine en porcelaine de chez Fauchon, peinte à la feuille d'or, est un délice. On garde l'objet en déco et on déguste le foie gras d'oie entier (recette d'Alsace), truffé à 13 %. **Terrine de foie gras 2013, édition limitée, 180 € (200 g), Fauchon.**

Bling-bling gourmand

Pendant les fêtes, on range au placard la vaisselle du quotidien et on sort l'artillerie lourde. Couverts, bougeoirs, théière, verres… l'art de la table se dore façon Mille et Une Nuits. On ajoute quelques produits d'épicerie fine, un champagne qui brille, une huile comme un flacon en or et le tour est joué. *Par Alexis Chenu*

Pour frimer Jeff Koons, le nom vous dit quelque chose ? L'empereur du pop art, qui fit polémique au château de Versailles avec son chien-ballon géant et ses sculptures kitsch, sort un coffret collector. **Champagne Dom Pérignon par Jeff Koons, à partir de 150 €.**

Sortez couverts Encore un bon plan. Cette fois, c'est chez Conforama qu'il faut courir pour ce set composé de pièces en inox doré. À sortir et ressortir exclusivement pour les fêtes. **Ménagère, 29,90 € (16 pièces), Conforama.**

Œuvre d'art En cristal, soufflé à la bouche et réalisé à la main, cet objet sert à la fois à la déco tant il ressemble à une œuvre d'art à faire trôner dans son salon. Mais sa fonction première est d'abord pratique : il s'agit d'un seau à champagne pour rafraîchir les dernières bouteilles de l'année. **Champagne Cooler, 450 €, Riedel.**

Coup de coeur

Les plus belles fêtes se préparent chez

Zoé confetti

Vos fêtes ont du talent !

Nappage ~ Chemins de table
Décorations de salle et de table
Bougies ~ Vaisselle éphémère
Figurines ~ Cotillons ~ Artifices
Déguisements…

Magie arctique

Tout en tradition

Esprit chalet de montagne

20 magasins en France !

Fleury-sur-Orne (14) . Montélimar (26) . Seysses (31) . Biganos (33) . Jacou (34) . Janzé (35) . Fougères (35) . Tignieu-Jameyzieu (38) . Choisey (39) . Tonneins (47) . Cosne-sur-Loire (58) . Chamant (60) . Cournon d'Auvergne (63) . Vesoul (70) . Le Mans (72) . Croixmare (76) . Gainneville (76) . Lagny-sur-Marne (77) . Albi (81) . La Roche-sur-Yon (85)

www.zoeconfetti.fr

La tendance du moment **Bling-bling gourmand**

Une famille en or Famille Mary, maison d'apiculture, sort un miel d'acacia associé à des paillettes d'or alimentaire 23 carats. Un bijou gourmand à marier avec du foie gras, un fromage de chèvre ou à servir en dessert avec des fruits rouges. **Miel & Or 23 carats, édition premium, 14,90 € (230 g), Famille Mary.**

L'instant thé Pour en mettre plein la vue à ses invités, rien de mieux que la théière Gold signée Guy Degrenne. Un modèle haut de gamme composé d'une cloche en acier, doublée d'une feutrine pour garder le thé à la bonne température deux fois plus longtemps. **Théière Gold, 269 €, Guy Degrenne.**

Bouchon collector Ce tire-bouchon est d'abord fait pour les buttappoenophiles, les vrais collectionneurs. Un modèle teinté d'or qui extrait les bouchons en les laissant intacts. Le bouchon n'est pas percé et ne s'effrite pas. **Bilame, 44 €, L'Atelier du Vin.**

La classe Pour terminer l'année en beauté, optez pour les collectors. La Maison Maille sort une création cousue d'or (véritable) : une spécialité aux deux moutardes et au sauternes pour accompagner foie gras, volaille, queues de langouste… **Moutarde au sauternes, édition limitée, 20,90 € le pot, Maille. Informations sur Maille.com**

En beauté C'est un flacon en provenance des Alpilles, en Provence. Ici, pas de parfum mais de l'huile d'olive et de l'huile d'olive à la truffe. À sortir seulement pour les grandes occasions. **Coffret deux huiles, Château d'Estoublon, 25 €.**

Bonnes manières Des biscuits termineront en beauté votre repas de fête. Mais pas n'importe lesquels. Ceux de la Maison Dandoy, cultes à Bruxelles, débarquent dans une boîte toute dorée avec, au choix, spéculoos, spéculoos vanille et pain d'amandes. **Boîte Trio, 16 €, Maison Dandoy.**

PUBLI-COMMUNIQUÉ

Des fêtes de fin d'année encore plus créatives avec Le Carré Brioché !

La 1ère Brioche aussi bonne avec du Salé que du Sucré !

Pour les fêtes, Le Carré Brioché s'est mis sur son 31 ! Ses 16 tranches moelleuses surprendront tout le monde **grâce à sa recette pur beurre** qui s'accorde à merveille avec les mises en bouches **salées** et les petites douceurs **sucrées**. Pour vos Toasts, vos apéritifs entre amis, pour un Brunch ou plus simplement au petit-déjeuner ou au goûter, **toutes les occasions sont bonnes pour déguster Le Carré Brioché ! Hum … de quoi en avoir l'eau à la bouche !**

La Mini-Bûche de Noël

Le Toast au Foie Gras

Découvrez ces 2 recettes sur **www.lafourneedoree.fr** et bien d'autres encore !

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE. WWW.MANGERBOUGER.FR

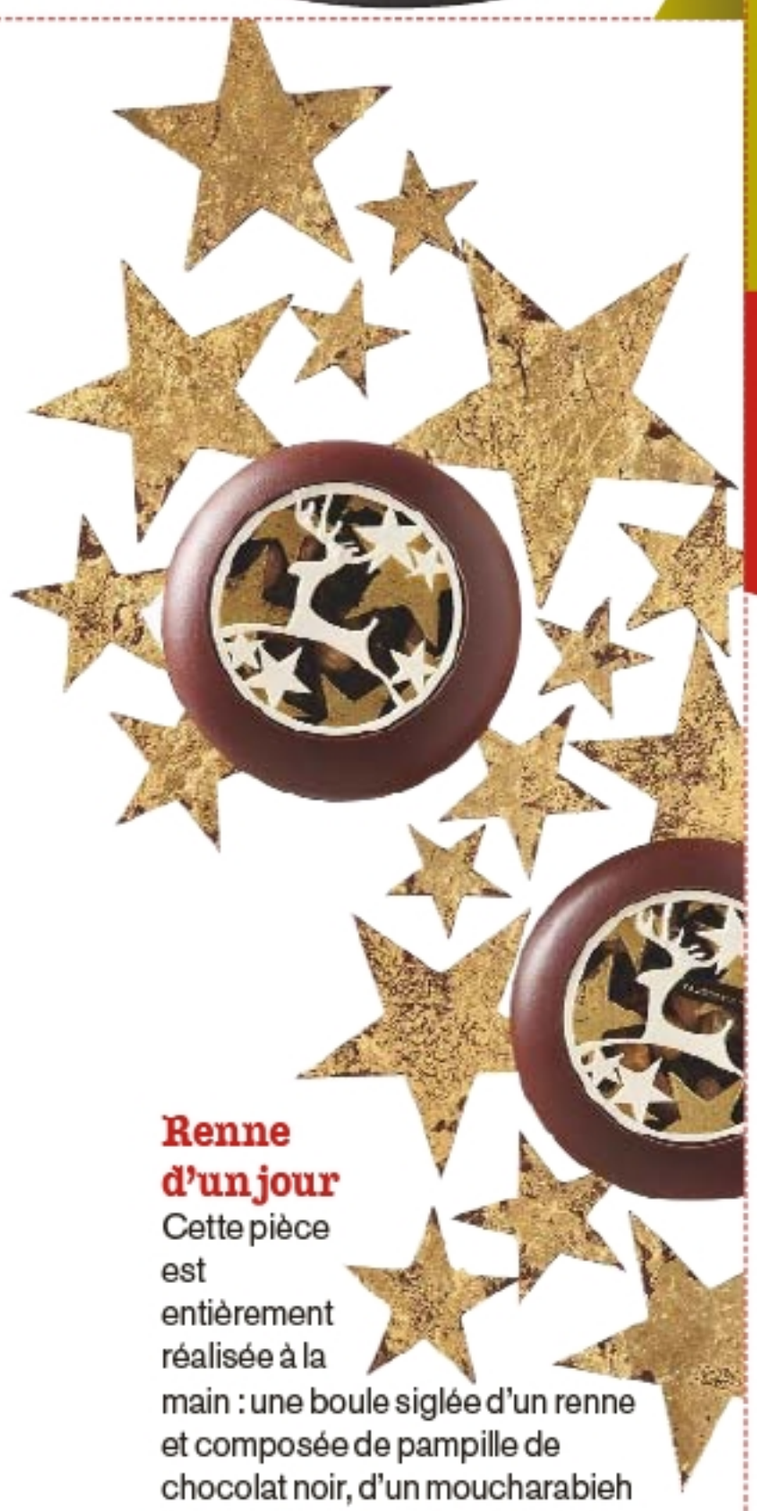
LA FOURNÉE DORÉE SAS - Z.A. SUD DES ACHARDS - CS 60014 - 85150 LA MOTHE-ACHARD - PHOTOGRAPHIES NON CONTRACTUELLES

Instant de poésie Connu en Italie, où il est commercialisé depuis plus de 90 ans, Baci arrive en France. Ce chocolat dissimule sous une coque de chocolat noir une noisette entière croquante et un praliné aux éclats de noisettes. Bonus pour les fêtes : un doux message à capturer sous la feuille argentée et à offrir à sa dulcinée…
Baci, à partir de 3 €, Lanvin. En grandes surfaces.

Déco à manger Cette année on remplace les traditionnelles boules de Noël par les suspensions en chocolat d'Alain Ducasse : un sapin à la saveur praliné et noix de coco, une étoile praliné et noisettes, une boule praliné et amandes. Tous ont été imaginés dans la manufacture parisienne de Bastille. **Décorations, 20 € (les 3), La Manufacture de Chocolat.**

Chocolats & fantaisies

Prêts à avaler votre dose de chocolat de fin d'année ? Pour vous faire plaisir, Marmiton est allé chercher les plus belles créations du moment. Du chocolat en forme de boule de Noël, de père Noël, de nuage, de nounours… mais du chocolat à manger d'abord avec les yeux.
Par Alexis Chenu



Renne d'un jour Cette pièce est entièrement réalisée à la main : une boule siglée d'un renne et composée de pampille de chocolat noir, d'un moucharabieh de renne et d'étoiles ciselé en chocolat ivoire, d'étoiles de chocolat recouvertes de feuilles d'or, de fruits du mendiant croquants torréfiés ; le tout pris dans du chocolat au lait…
Le Renne, 24 €, La Maison du Chocolat.

Teddy Bear Habitué des créations en chocolat de la Grande Épicerie de Paris, Daniel Mercier présente cette année l'ourson Martin : 400 g de chocolat au lait pour cajoler notre estomac et plaire aux yeux. **Ourson Martin par Daniel Mercier, « Il était une fois Noël », 25 €, La Grande Épicerie de Paris. Aux Galeries Lafayette.**

Champagne ! Il faut les goûter, ces chocolats au marc de champagne pétillant, en forme de bouchons… L'idée est originale et l'effet en bouche du meilleur goût. **7 € (le coffret de 24 chocolats), 31.12, Abtey, en grandes surfaces.**

Découvrez

LA 1ÈRE CHAINE YouTube

★ dédiée à l'univers du ★

CHOCOLAT

www.youtube.com/SoChocoOfficiel

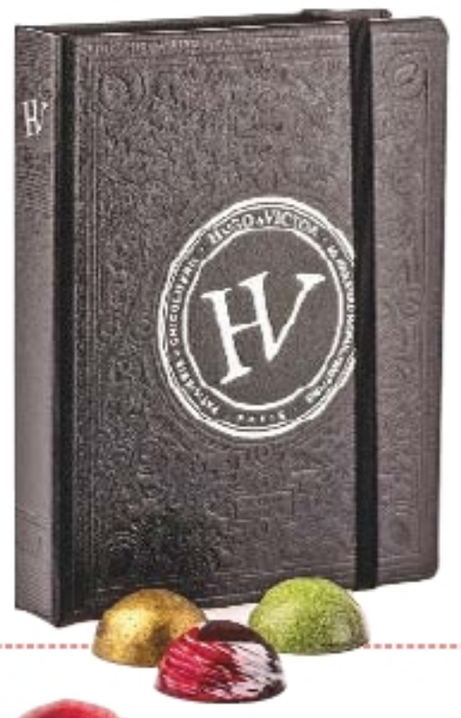
#sochoco

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr

Version glamour Les gourmandises de Sophie M. se retrouvent pour les fêtes dans de jolies boîtes à thé à garder en déco. Pour la version chocolat, on saute sur la boîte à truffes aux éclats de caramel au beurre salé ou éclats de crêpes dentelles. **Boîte à truffes, 12,95 €, Sophie M.**

Sapin déstructuré L'Atelier du Chocolat décline le sapin sous toutes ses formes. On a choisi la version puzzle, pratique à offrir ; un mélange de chocolat blanc, lait et noir pralinés. À dévorer pièce par pièce. **Sapin puzzle, à partir de 30,50 €, L'Atelier du Chocolat.**

Tout un roman Hugo & Victor glissent dans leurs carnets 12 sphères chocolatées qui marient caramel décuit et saveurs de saison : pomme, marron, combava, clémentine, citron… Romantique et tellement bon. **Carnet 5 Saisons, 19 €, Hugo & Victor.**



Père Noël à dévorer Ce Père Noël à croquer se compose de cinq éléments qui s'emboîtent comme un puzzle. Voilà l'idée du chocolatier pâtissier Christophe Roussel pour faire rire petits et grands pendant les fêtes. **Le Père Noël en Kit, 12 €, Christophe Roussel.**

Ô mon sapin… Le talentueux chocolatier belge Pierre Marcolini aime nous surprendre. Son Fancy christmas tree revisite les traditionnelles boules de Noël en 28 pralinés aux saveurs alléchantes : ancien, pistache, brisure de nougat, double lait… Bon et beau à la fois. **Fancy christmas tree, 34 €, Pierre Marcolini.**

Mère Noël à croquer Si vous êtes à Paris du 13 au 24 décembre, allez faire un tour à L'Éclair de Génie, la pâtisserie de Christophe Adam et sautez sur La Mère Noël. Pas la vraie mais l'éclair au chocolat gran couva, un cacao précieux et intense, importé de Trinidad. **Xmas Mama, 5,50 €, L'Éclair de Génie.**

Drôle de panda Le chef Julien Merceron a concocté pour les fêtes un tour du monde en chocolat. Entre deux escales, on croque le panda en version chocolat noir ou lait, et son bambou tout chocolat blanc. **Le Panda et son bambou, 32 €, À La Mère de Famille.**

Gavottes® Paillettes

Eclats de Crêpe Dentelle

Cheese cake aux Gavottes

Pour 4 personnes
Préparation : 20 min
Repos : 4 h
Cuisson : 2 min

Ingrédients :

- **170 g de Paillettes Gavottes ou 34 Gavottes émiettées.**
- 80 g de beurre 1/2 sel.
- 140 g de fromage blanc
- 300 g de fromage de type Carré frais (ou Philadelphia).
- 25 g de sucre en poudre.
- 10 cl d'eau.
- 3 feuilles de gélatine de 2 g.
- 1 citron jaune

Laver et bosser le citron, prélever ses zestes et réserver.
Préparer le fond du cheese cake : dans un saladier, mélanger du bout des doigts les Paillettes de Gavottes et le beurre 1/2 sel.
Disposer cette préparation dans des cercles préalablement chemisés (emporte-pièce, à défaut dans des moules à tartelettes).
Laisser reposer au frais 30 minutes.

Déposer les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.
Pendant ce temps, dans un saladier, mélanger le fromage, les zestes de citron, le fromage blanc et le sucre.
Dans une petite casserole, faire chauffer l'eau. Hors du feu incorporer la gélatine bien égouttée. Mélanger
Verser sur la préparation fromagère. Mélanger rapidement, jusqu'à ce que la préparation soit homogène.
Verser le cheese cake dans les cercles. Lisser et laisser reposer au réfrigérateur au moins 4 heures.

Suggestion : vous pouvez parfumer votre cheese cake aux zestes de citron vert, à la vanille. Délicieux également avec un caramel au beurre salé !

Un brin de légèreté

+ de recettes

Gavottes
Biscuiterie fine depuis 1920

GAVOTTES.FR

PUBLICIS ACTIV Crédit photo : F. HAMEL - 03 1817

La tendance du moment

Le four des pros Des saveurs dignes de celles d'un grand restaurant, c'est la promesse de ce four combiné vapeur à trois fonctions (alternée, combinée, intense). Et promesse tenue ! Ultra pratique avec des fonctions d'assistance, un menu texte et icônes et 100 recettes automatiques, le four possède un système de diffusion de l'air chaud très au point (l'UltraFanPlus avec ventilation XL) qui permet une cuisson homogène des préparations. **Four vapeur EOB8851AOX, 1 594 €, Electrolux, www.electrolux.fr**

La Roll's des robots Inspirée de celles utilisées par les boulangers, cette Kitchen machine est équipée d'un pétrin double bras, d'un fouet à zone ouverte pour des blancs d'œufs plus volumineux et plus ferme, d'un régulateur de vitesse, d'une minuterie avec arrêt automatique et d'un variateur électronique de 12 vitesses, des technologies qui ne sont plus réservées qu'aux professionnels. Son plus : la fonction « silence power electronic » permet de réduire considérablement le bruit du moteur ! **Kitchen machine, 499,49 €, Krups, www.krups.fr**

Les plus beaux cadeaux

Tout nouveau, tout beau, la sélection de l'équipe Marmiton pour rendre votre cuisine encore plus pratique et efficace !

Par Dany Duran

Notre chouchou, le vitaliseur
Ce cuit-vapeur révolutionne les modes de cuisson et permet d'obtenir des aliments légers, hygiéniques, naturels et avec du goût. Son couvercle en forme de dôme permet à l'eau de condensation de glisser le long des parois, au lieu de tomber sur les aliments. Le plus : un étage de cuisson pratique et un réservoir d'eau profond pour obtenir un volume constant de vapeur. **Le Vitaliseur de Marion, 250 € sur www.marionkaplan.fr**

Pains et bagels maison
On savait les machines à pain capables de réaliser moult préparations. Riviera & Bar y ajoute aujourd'hui la préparation des bagels, ces fameux petits pains ronds typiquement new-yorkais. Le tout dernier modèle offre en effet en exclusivité 2 programmes spécial « bagels » (pétrissage et levée de cuisson), d'astucieux plateaux dédiés à leur réalisation ainsi qu'une chambre d'évaporation qui diffuse de la vapeur, indispensable à la cuisson parfaite. **La machine à pain Bread & Bagel QD 794A, 249,99 €, Riviera & Bar, www.riviera-et-bar.fr**

Choisissez votre température !
40 °C pour les biberons, 60 °C pour les thés verts et blancs, 80 °C pour les thés noirs et café solubles ou 100 °C pour les infusions et soupes : le réglage précis de la température de cette bouilloire permet de déguster sa boisson chaude pour un goût optimal. Élégante, compacte, la fonction maintien au chaud garde l'eau à la température initialement choisie. Un must ! **Bouilloire, 1,2 litre, 50 €, Lagrange, www.lagrange.fr**

sodastream™

les bulles qui ne manquent pas d'air

SOURCE™

création par Yves Béhar.

SMART.
SIMPLE.
SODA.

Retrouvez les offres spéciales « Noël »
au rayon petit électroménager
de votre magasin et
sur **sodastream.fr** ou en flashant

Visuels non contractuels - 442 427 134 RCS NANTES

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr

J'AIME LA GALETTE !

Savez-vous comment ? Quand elle est faite MAISON. On s'en fait toute une montagne alors qu'une bonne galette des rois maison, c'est facile, rapide à faire et cela ne nécessite pas toute une liste d'ingrédients bizarroïdes. Vous avez peut-être déjà tout sous la main pour en faire une dès maintenant. Pâte feuilletée, poudre d'amande, œuf, beurre, sucre… le plus dur à trouver sera peut-être la fève. Parions même qu'une fois que vous aurez goûté au plaisir d'une bonne galette des rois maison, vous n'aurez de cesse d'en refaire. Histoire de tester toutes les recettes que nous vous proposons au fil de ces pages. Facile à décliner au gré de vos envies, conviviale et économique (il ne faut pas l'oublier), VOTRE galette des rois sera la meilleure façon de débuter la nouvelle année. Par Claire Debruille

Galette des rois cévenole à la crème de marron

Pour 6 personnes
Préparation 10 minutes | Cuisson 25 minutes |

- 2 pâtes feuilletées
- 100 g de beurre mou
- 1 œuf entier + 1 jaune
- 125 g de poudre d'amande
- 100 g de sucre
- 1 petite boîte de crème de marron (100 g)
- 1 c. à soupe de farine
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 c. à café d'extrait d'amande amère
- 1 fève

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Dans une terrine, mélangez le beurre, le sucre, la poudre d'amande, la crème de marron, la farine, l'extrait d'amande et l'œuf entier.
2 Disposez 1 disque de pâte feuilletée sur la plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé et piquez-la avec une fourchette.
3 Étalez la préparation sur la pâte, jusqu'à 1,5 cm du bord, puis glissez la fève dedans. Mouillez le bord de la pâte.
4 Recouvrez de la seconde pâte et soudez le pourtour avec les doigts. À l'aide de la pointe d'un couteau, sans percer la pâte, dessinez le dessus de rayures puis badigeonnez-le du jaune battu avec le sucre vanillé.
5 Enfournez pour 25 minutes environ en veillant à ne pas laisser brûler la pâte.

RECETTE PROPOSÉE PAR MYRTILLE

Galette des rois aux pommes

Pour 6 personnes **Préparation 10 minutes | Cuisson 40 minutes |**

• 1 pomme golden • 2 pâtes feuilletées • 1 jaune d'œuf • 1 sachet de sucre vanillé • 1 fève
Pour la frangipane : • 100 g de beurre mou • 2 œufs • 200 g de pâte d'amande • 150 g de sucre • 4 c. à soupe de rhum (facultatif)

1 Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Préparez la frangipane : dans un saladier, travaillez ensemble les œufs, la pâte d'amande, le sucre et le beurre jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Ajoutez le rhum (facultatif) et mélangez.
2 Dans un plat à tarte, disposez 1 pâte feuilletée. Pelez la pomme. Ôtez-en le cœur et les pépins, puis émincez-la. Répartissez les tranches sur la pâte.
3 Garnissez de frangipane, recouvrez de la seconde pâte puis soudez les bords. Avec la lame d'un couteau, décorez le dessus de rayures. Badigeonnez du jaune d'œuf, saupoudrez du sucre vanillé et enfournez pour 40 minutes environ jusqu'à ce que la galette soit dorée.

RECETTE PROPOSÉE PAR ANGELUS

Galette des rois poire, amande et chocolat

Pour 8 personnes
Préparation 15 minutes | Cuisson 30 minutes |

• 2 grosses poires • 2 pâtes feuilletées • 115 g de beurre mou • 3 œufs • 165 g de sucre semoule • 150 g de poudre d'amande • 60 g de chocolat noir • 1 fève

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Pelez les poires. Ôtez les cœurs et les pépins, puis coupez-les en 12 quartiers. **2** Dans une grande poêle, faites fondre 15 g de beurre. Faites dorer les poires à feu modéré. Saupoudrez-les de 15 g de sucre pour qu'elles caramélisent un peu. **3** Travaillez le beurre et le sucre restant au fouet électrique. Ajoutez 2 œufs et la poudre d'amande, puis fouettez jusqu'à obtention d'une crème homogène. **4** Déroulez un disque de pâte en le laissant sur son papier cuisson. Nappez-la de la frangipane, en laissant les bords libres sur 2 cm. **5** Répartissez les tranches de poires dessus. Hachez grossièrement le chocolat et saupoudrez-en les fruits, puis placez la fève. **6** Humectez les bords de la pâte et recouvrez avec le second disque de pâte. Appuyez sur les bords avec les dents d'une fourchette pour les souder. **7** Battez l'œuf restant, badigeonnez-en la pâte et formez des dessins avec la pointe d'un couteau. Enfournez sur la grille pour 30 minutes.

RECETTE PROPOSÉE PAR PIMOUSSE

Conversation

Pour 6 personnes
Préparation 20 minutes | Cuisson 25 minutes | Réfrigération 30 minutes |

- 2 pâtes feuilletées de 250 g

Pour la crème d'amande :
- 50 g de beurre mou
- 1 œuf
- 100 g de sucre en poudre
- 100 g de poudre d'amande
- 1 c. à soupe de rhum

Pour le glaçage royal :
- 1 blanc d'œuf
- 80 g de sucre glace
- jus de citron

1 Préparez la crème d'amande : travaillez ensemble le beurre et le sucre. Ajoutez la poudre d'amande, l'œuf et le rhum tout en mélangeant. **2** Foncez 6 moules à tartelette avec des ronds pris dans l'une des pâtes feuilletées (gardez les chutes), et répartissez-y la crème d'amande. **3** Dans le disque de pâte restant, découpez 6 disques un peu plus petits. Recouvrez-en la crème, soudez les bords avec un peu d'eau, puis placez 30 minutes au réfrigérateur (ou 10 minutes au congélateur). **4** Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Préparez le glaçage (on l'appelle le glaçage « royal ») : battez rapidement le blanc d'œuf, additionnez le sucre et quelques gouttes de jus de citron puis amalgamez. **5** Avec les chutes de pâte, confectionnez des petites bandes et placez-les en les croisant sur le dessus de chaque conversation. Nappez avec le glaçage, puis enfournez pour 25 minutes environ (le dessus doit commencer à être doré).

REMARQUES : Ce gâteau se fait aujourd'hui plus rare dans les pâtisseries, en souvenir de mon grand-père dont c'était le préféré.

RECETTE PROPOSÉE PAR CHRISTOPHE_DE_MARMITON

Galette des rois à la frangipane

POUR 6 PERSONNES PRÉPARATION 10 MINUTES | CUISSON 20 MINUTES |

Variez les plaisirs,
mais n'oubliez pas
que l'original vaut (parfois)
mieux que la copie.

- 2 pâtes feuilletées
- 75 g de beurre mou
- 2 œufs
- 1 jaune d'œuf
- 140 g de poudre d'amande
- 100 g de sucre fin
- 1 fève

1 Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). Placez une pâte feuilletée sur une plaque de cuisson. Piquez-la avec une fourchette.

2 Dans un saladier, mélangez la poudre d'amande, le sucre, les 2 œufs et le beurre mou.

3 Étalez la frangipane sur la pâte en laissant 2 cm de libre sur le bord. Glissez-y la fève.

4 Recouvrez avec le second disque de pâte, en collant bien les bords.

5 Faites des dessins sur le couvercle et badigeonnez avec le jaune d'œuf. Enfournez pendant 20 à 30 minutes en vérifiant régulièrement la cuisson.

Couronne des rois provençale aux fruits confits

Pour 2 couronnes Préparation 20 minutes | Cuisson 20 minutes | Repos 5 heures |

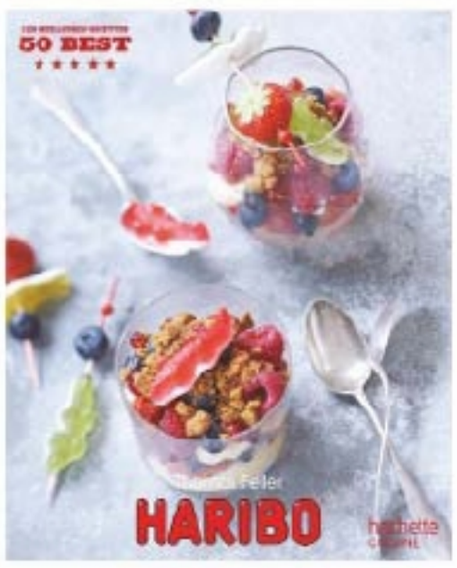
- 1 orange non traitée (zeste)
- 150 g de beurre
- 5 œufs
- 500 g de farine
- 300 g de fruits confits en macédoine
- 150 g de fruits confits entiers
- 100 g de sucre
- 1 cube de levure de boulanger (40 g)
- 3 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 1 fève
- 1 sujet

1 Dans un bol, délayez la levure dans un peu d'eau tiède avec 50 g de farine et une pincée de sucre. Laissez reposer 1 heure dans un endroit tiède. **2** Dans une casserole, mettez le beurre à fondre puis laissez tiédir. Rincez puis séchez l'orange. Râpez le zeste. Dans un bol, battez 4 œufs. **3** Dans un saladier, amalgamez le reste de farine, le sucre, le beurre fondu , les œufs battus, l'eau de fleur d'oranger et le zeste. Mélangez, incorporez le levain et pétrissez 5 minutes avec la paume de la main. Formez une boule, couvrez d'un torchon et faites lever 3 heures. **4** Intégrez rapidement les fruits confits en macédoine à la pâte. Séparez le pâton en deux boules. Façonnez 2 couronnes. Posez-les sur une plaque huilée et laissez gonfler 1 heure. **5** Préchauffez le four à 150 °C (th. 5) et placez à l'intérieur un bol d'eau. Battez l'œuf restant et badigeonnez-en les couronnes. Enfournez pour 20 minutes environ. **6** Laissez refroidir et garnissez des fruits confits entiers. Vous pouvez laquer avec un sirop de sucre ou saupoudrer de sucre cristallisé. N'oubliez pas d'insérer une fève et un sujet dans le dessous du gâteau et de prévoir les couronnes.

RECETTE PROPOSÉE PAR JACQUELINE

HARIBO Chamallows®

Truffes au chocolat, à la vanille et aux Chamallows



©Recette Thomas Feller/Photographie Valéry Guédès/Styliste : Chae Rin Vincent/Editions Hachette Cuisine

Pour une quarantaine de truffes :
préparation : 30 min
cuisson : 5 min - repos : 1 heure - Difficulté : facile - Coût : bon marché

- Une dizaine de CHAMALLOWS®
- 1 gousse de vanille
- 250 g de chocolat noir
- 2 cuil. à soupe de lait frais entier
- 75 g de beurre
- 100 g de cacao en poudre

Matériel : 20 piques à brochette

1• Coupez les CHAMALLOWS® et piquez-les sur de petites brochettes. Entreposez au réfrigérateur.

2• Coupez la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur et retirez les graines se trouvant à l'intérieur à l'aide de la pointe d'un couteau.
Dans une petite casserole au bain-marie, faites fondre le chocolat avec le lait et la vanille. Lorsque la moitié du chocolat a fondu, coupez le feu et continuez à mélanger doucement avec une spatule en bois jusqu'à ce qu'il ait complètement fondu.
Ajoutez alors le beurre et mélangez à nouveau jusqu'à ce vous obteniez une ganache homogène.

3• Trempez alors une à une les brochettes de CHAMALLOWS® dans le chocolat et piquez-les sur un morceau de polystyrène.
Entreposez au réfrigérateur pendant 20 min afin de faire figer le chocolat
Recommencez cette opération afin d'ajouter des couches de chocolat jusqu'à ce que vous n'en ayez plus.
Au dernier passage dans le chocolat, retirez les truffes des brochettes et roulez-les dans le cacao avant de les disposer dans des caissettes en papier.
Conservez au réfrigérateur avant de servir.

Conseil : *Si le chocolat fondu dans la casserole durcit trop, faites-le à nouveau tremper quelques minutes au bain-marie. Mais il ne faut pas que la température monte trop haut sinon le beurre va se délier.*

Suivez notre actualité et partagez vos recettes sur : facebook.com/haribochamallows

HARIBO RICQLES ZAN - RCS 572 149 169 Marseille - Agence XELA

Bûches de Noël, les performances des chefs

C'est année encore, les grands chefs pâtissiers et chocolatiers nous proposent un maelström de goûts, de couleurs et de formes, et réalisent de vraies performances. À découvrir et à goûter sans modération…

Par Serge Hennebert

La tendance du moment

Bûche magistrale décorée de rennes en chocolat. Elle allie un fin biscuit aux amandes et aux poires, une mousse au chocolat et une gelée de champagne. **Conte de Noël, 120 € la bûche pour 6/8 personnes, La Maison du chocolat.**

La maison Lenôtre, emmenée par le chef pâtissier Guy Krenzer et son équipe, rend hommage au célèbre jardinier de Louis XV. Elle a fait appel à Louis Albert de Broglie, autre célèbre prince jardinier, pour métamorphoser la traditionnelle bûche de Noël en jardin d'hiver à la française. Le résultat est époustouflant, avec un foisonnement de goûts et de couleurs. **Lenôtre, 120 € pour 8/10 personnes, Lenôtre.**

Mousse vanille, confit d'agrumes et sablé croquant. **Avarice, 30 € la bûche pour 6 personnes, Vincent Guerlais.**

Mousse chocolat noir cru Cuba, panacotta caramel, nougatine amande et biscuit chocolat-noisette pour ce grand classique de la maison Marcolini. **Classique, 45 € la bûche pour 6 personnes, Pierre Marcolini.**

Le chef Eddie Benghanem s'inspire de la célèbre causeuse en velours vert de l'hôtel pour créer cette bûche raffinée. **Un Canapé à Croquer, 120 € pour 10 personnes, Trianon Palace Versailles.**

Sous l'aspect brut de son écorce en chocolat, la bûche créée par le chef pâtissier Yann Couvreur réserve une mousse onctueuse de chocolat au lait, un biscuit croquant et un cœur fondant en nectar de cazette (une poudre de noisettes torréfiées). **Prince de Galles, 90 € pour 6/8 personnes, Hôtel Prince de Galles.**

Streusel aux amandes, génoise, crème et mousse cheesecake à la mangue et fruits rouges. **Louise, 47 € la bûche pour 5/6 personnes, Arnaud Larher.**

Fruit de l'imagination de Yann Brys pour Dalloyau, cette bûche allie délicieusement une base croquante à une mousse au chocolat et une crème de meringue. **Blancs et Merveilles, 110 € la bûche pour 6 personnes, Dalloyau.**

Version glacée pour cette création qui marie le croquant du sablé breton au fondant des crèmes glacées noisette et pistache. **Étienne le Renne, 42 €, pour 6/8 personnes, Frédéric Cassel.**

CÉMOI

CHOCOLATIER FRANÇAIS

Fabriqué en France

RETROUVEZ PLEIN D'IDÉES RECETTES SUR

www.jaimelechocolat.fr

ÉVITEZ DE MANGER TROP GRAS, TROP SUCRÉ, TROP SALÉ

atmosphères • Agence de communication • 04 68 55 11 31

Fruits confits : UN GRAND OUI !

Quand on pense à ces petits délices (parfois un peu collants), on les imagine au cœur d'un cake, ou simplement croqués en se léchant les doigts à la fin d'un dîner... Mais les fruits confits ne se limitent pas à ces deux utilisations. Par Julien Trubert

Plutôt clémentine, abricot ou citron ? Difficile de choisir son fruit confit préféré. Davantage encore depuis que les artisans confiseurs ont décidé d'explorer de nouveaux horizons. On voit ainsi arriver du melon, du gingembre, quelques fruits exotiques... Gourmands, aussi jolis à regarder qu'à déguster, les fruits confits ont le don de ramener nos papilles en enfance à cause de leur saveur suave, mais pas seulement ! Un fruit confit réussi, c'est avant tout une histoire d'équilibre. Entre le goût naturel du fruit et le fameux sucre. Heureusement, les artisans de nos régions font toujours preuve de la même patience pour réussir ce mariage heureux.

Des siècles de savoir-faire

« Comment garder mes fruits d'été pour en manger tout l'hiver ? », se sont demandés Égyptiens, Perses, Chinois et autres gourmands du monde entier. Les solutions étaient rares, bancales, hasardeuses jusqu'à l'Antiquité et cette riche idée d'un parfait inconnu (car nul ne sait qui a trouvé l'astuce qui suit) : faire tremper les fruits dans du miel et de l'eau. La recette évolue avec les années, en France, jusqu'à ce que Nostradamus officialise comment « confire petits limons, oranges, poires... » dans son « Traité des fardements et des confitures ». Nous sommes en 1555 – environ – et l'apothicaire provençal vante le fruit confit qui plaît tant à sa patiente la plus illustre, Catherine de Médicis. Le tapis rouge est alors déroulé en grand pour cette douceur qui, petit à petit, entre dans de nombreux foyers. Côté technique, peu de changement. Les artisans confiseurs achètent des fruits frais et commencent leur travail d'orfèvres. « Il faut environ deux mois pour achever un cycle de confisage ; plus pour certains fruits, moins pour d'autres. La fraise, par exemple, n'a besoin que de trois semaines », explique Patrick Fenet à Crolles, dans l'Isère. Propriétaire de sa boutique, Confi-Fruit*, l'artisan confiseur parle amoureusement de son travail : « Il ne faut pas blesser le fruit ; quand on le prépare (épluchage, piquage, nettoyage...), au moment de le blanchir ou quand on le plonge dans son bain de sucre. » Le but du

Des goûts variés

- **Cédrat :** agrume ressemblant étrangement au citron, bien plus gros puisqu'il peut peser jusqu'à 4 kg. On utilise surtout ses zestes, épais, qui font merveille confits. À déguster tel quel, ou pour rehausser un cake.
- **Angélique :** les tiges de cette plante, transformées en fruit confit, sont facilement reconnaissables à leur couleur verte. À couper en petits morceaux sur une couronne des rois, ou à savourer en bâtonnets.

- **Cerise :** griottes, amarelles ou même burlats... les cerises aiment se transformer en fruit confit. À privilégier pour la confection de flans, de scones, de muffins ou de petits sablés.
- **Orange :** on confit ses tranches ou son zeste. L'orange est un peu l'emblème de ces fruits gorgés de sucre. À essayer partout (canard, fondant au chocolat, fromage blanc...) et, bien sûr, en orangettes à servir au moment du café.

- **Citron :** efficace dans les plats salés, le citron confit est parfait en tajine, au cœur de poissons cuits au four, dans un wok de crevettes... Sans doute le fruit le plus facile à confire à la maison.

confisage ? Sortir l'eau du fruit pour la remplacer par l'eau de sucre ; « sans produits chimiques », insiste l'artisan. Et les saisons dans tout ça ? « Nous achetons nos fruits un an avant leur vente dans des exploitations bio ou des productions raisonnées. Pas de congélation, car le sucre conserve les fruits, leurs saveurs, et il ne s'intensifie pas avec le temps. »

À cuisiner partout, mais avec précision

Les plus beaux fruits sont commercialisés entiers dans des écrins, comme des petits bijoux, tandis que les moins réussis sont revendus pour une utilisation en cuisine. Franco-française ou venue des pays de l'Est… presque toutes les gastronomies ont leur recette fétiche à base de fruits confits. On connaît bien sûr les cakes et couronnes, mais les préparations sucrées-salées enthousiasment aussi les amateurs d'expériences culinaires plus originales. Le tout étant de garder la main légère, précise, quel que soit le plat qui régale la tablée.

Dans du salé pour une touche sucrée

« Les citrons confits dans un tajine fonctionnent à merveille. L'une de mes clientes m'a dit avoir essayé un sauté de pintade aux figues fraîches avec ce type de citrons. Fameux, d'après elle ! », confie Patrick Fenet. Les figues et les poires aiment le canard. Et le canard, l'orange bien sûr. On se relève la nuit rien que pour en manger encore. Le confit de citron déglace, lui, les sauces de poissons et de viandes blanches. » Un classique des îles Lofoten, au nord de la Norvège, tourne lui aussi autour des citrons confits. Ou plutôt de leurs zestes placés sur un saumon entier qui cuit très doucement au four. Des herbes folles déposées dans le plat en fin de cuisson, une vue imprenable sur la baie… un moment magique que l'on vous recommande. On peut aussi larder sa viande avec des lamelles confites (gingembre, ananas). À conseiller sur du porc, en compensant le goût sucré par l'ajout de quelques épices.

Dans du sucré pour une saveur fruitée

Nougat, chocolat, pain d'épices ou simple cake… Le fruit confit s'invite partout. Même dans les classiques riz au lait, crêpes ou brioches. Essayez aussi le tiramisu pour une belle alliance avec le mascarpone, ou un simple carpaccio d'orange sur lequel vous déposerez une poignée de fruits confits (de clémentines, par exemple, pour que les deux agrumes se complètent). Réalisez aussi vos propres orangettes en l'espace de trois heures : laissez confire les écorces, puis offrez-leur un bain de chocolat. Réservées au frais, elles feront fureur autour d'un café gourmand.

Les fruits confits jouent sur la finesse de leur goût, mais restent des gourmandises conviviales et chaleureuses. Idéales pour les fêtes !

* *www.confi-fruit.com*

Bocal de citrons confits

Pour 6 personnes
Préparation 30 minutes
Dégorgeage 1 jour + 1 nuit
Macération 1 mois

- 1 kg de petits citrons jaunes non traités
- 3 feuilles de laurier
- 2 brins de thym
- 5 c. à soupe de gros sel
- 1 c. à café de mélange 5 baies

1 La veille, piquez à intervalles réguliers la peau des citrons avec une aiguille à coudre. Mettez les fruits dans un récipient d'eau froide salée avec 2 cuillerées à soupe de gros sel. Laissez dégorger pendant 1 journée et 1 nuit. **2** Égouttez et essuyez les citrons, incisez-les en croix sans séparer les quartiers. **3** Rangez les agrumes par couches dans des bocaux avec le mélange 5 baies, le thym et le laurier. Saupoudrez-les de 3 cuillerées à soupe de gros sel et couvrez d'eau. Laissez macérer pendant 1 mois.

Riz au lait aux fruits confits

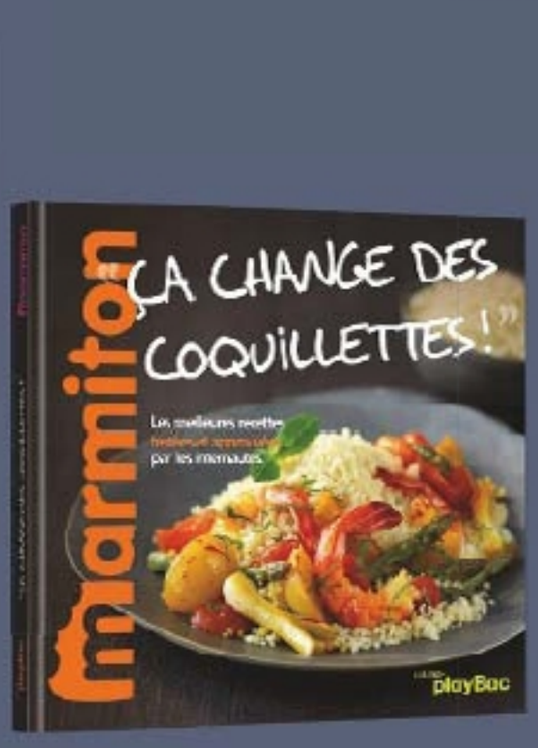
Pour 6 personnes
Préparation 15 minutes
Cuisson 1 h 20

- 100 g de fruits confits
- 75 cl de lait
- 3 jaunes d'œufs • beurre
- 150 g de riz rond
- 120 g de sucre en poudre
- 1 gousse de vanille

1 Versez le riz dans une casserole d'eau bouillante et faites cuire 5 minutes. Égouttez-le et rafraîchissez-le. Coupez les fruits confits en dés. **2** Versez le lait dans une casserole. Ajoutez la gousse de vanille fendue en deux dans la longueur et le sucre. Portez à ébullition et versez le riz. Faites cuire à feu très doux pendant 30 minutes, en mélangeant régulièrement. Retirez du feu et laissez tiédir. **3** Ajoutez les jaunes puis les fruits confits dans le riz, en mélangeant vivement. Chemisez 6 ramequins de papier sulfurisé beurré. Remplissez-les de préparation et couvrez-les de papier aluminium. **4** Placez-les dans le panier d'un cuit-vapeur. Posez le panier sur une casserole adaptée remplie d'eau bouillante et couvrez. Faites cuire 30 minutes. **5** Sortez les ramequins et laissez refroidir avant de démouler dans des assiettes. Servez avec une crème anglaise.

“LES LIVRES MARMITON S'INVITENT EN CUISINE !

AVEC DES TITRES ADAPTES A TOUTES LES OCCASIONS !”



Disponibles au rayon livres

playBac

Guide d'achat DES MEILLEURS PRODUITS de Noël

Saumon fumé, œufs de poisson, volailles, incontournable foie gras, et digestifs avec ou sans alcool pour terminer en beauté… Ils trônent sur les tables de fêtes, et le casse-tête c'est de s'y retrouver dans la jungle des produits disponibles sur le marché (ou les marchés). Notre guide d'achat pourrait se révéler bien utile au moment de remplir son panier ! Par Jérémy Diaz

Le saumon fumé

Le poisson favori des Français occupe une place de choix dans les menus de réveillon. Oui, mais… Des études récentes ont jeté un doute sur la qualité de ce produit. Alors, lequel choisir ? Sauvage, d'élevage, bio ? Quelques points de repère.

Le critère de la couleur

Qu'il soit plutôt rose ou orangé, finalement peu importe, l'essentiel reste que la teinte des tranches soit uniforme et surtout sans traces brunâtres. Bon à savoir : plus les fibres blanches de la chair seront larges, plus le saumon sera gras. Difficile, malheureusement, de s'en rendre compte avant d'avoir dépiauté l'emballage, puisque le blister et le carton qui conditionnent le produit ne laissent voir qu'une petite partie de la tranche… Alors intéressons-nous à ce que révèlent les étiquettes.

Les indications géographiques

Qu'il soit écossais, irlandais ou norvégien, sa nationalité apporte finalement peu d'informations sur la qualité du produit. Les critères à examiner pour un bon choix, ce sont les conditions d'élevage, de salage, de fumage et de congélation. De même l'appellation saumon d'Atlantique ne signifie pas qu'il a été péché en Atlantique, c'est tout simplement une précision sur sa variété, le « Salmo salar », qui se prête le mieux à être fumé !

Saumon sauvage, d'élevage, ou bio ?

Difficile de faire un choix « tranché ». Si le saumon sauvage obtient les suffrages de nombreux consommateurs, il présente quand même plusieurs points noirs : en premier lieu, l'impossibilité de contrôler la qualité de son alimentation. De plus le saumon sauvage subit parfois deux processus de congélation, le premier après la pêche (obligatoire pour le saumon sauvage puisque cela permet de détruire les parasites) puis une seconde fois après la fumaison avant d'atterrir sur nos étals ! D'où l'importance de vérifier la mention « ne pas congeler », signe qu'il a déjà subi plusieurs congélations…
Le saumon d'élevage est plus gras, son alimentation est contrôlée, par contre il peut avoir été traité aux antibiotiques ou autres médicaments. Le meilleur choix : le Label rouge qui doit respecter un cahier des charges très pointu (certification de la variété Salmo salar, des poissons pesant un minimum de 4 kg, pas de congélation et une transformation ad hoc (salage au sel sec, fumage traditionnel, tranchage manuel, etc.).

Quant au logo AB (bio), il certifie uniquement la matière première, pas la manière de la transformer. Vous serez donc certain des conditions d'élevage (pas plus de deux traitements thérapeutiques du poisson par an, aliments issus de l'agriculture biologique et densité limitée à 20 kg/m² de poissons dans les bassins).

Salage, fumage, les étapes de la transformation

Si une mention est vraiment importante, c'est celle indiquant « salé au sel sec » ou « salage à la main ». Si elle n'est pas présente, vous risquez de déguster un saumon salé par une injection de saumure, technique qui fait gonfler le poisson et votre facture puisque vous aurez acheté de l'eau salée au prix du saumon ! Vérifiez aussi la présence de l'inscription « fumé au bois de… (hêtre, chêne) » car sans la mention du type de bois, vous risquez de tomber sur un saumon fumé loin des techniques traditionnelles. Quant à l'indication « goût fumé », évitez-la, on aura simplement ajouté un arôme au goût fumé à votre saumon !

POUR INFO

PRIX MOYEN AU KILO

- **Saumon sauvage : environ 47 €**
- **Label rouge : environ 48 €**
- **Bio : environ 50 €**

Les œufs de poisson

On en trouve de toutes les tailles et maintenant de (presque) toutes les couleurs, et d'un prix variant du simple… au centuple ! Petite présentation.

Œufs de lump

Ils sont bon marché et savent égayer un plat avec leur couleur rouge éclatante ou noire brillante. Malheureusement, ce sont leurs seules qualités. Car, il faut être honnête, d'un point de vue gustatif, ils n'ont aucun intérêt.

EN CUISINE : **à utiliser comme décoration pour donner un peu de couleur ou de profondeur à un plat ou un toast au saumon.**

Œufs de saumon

Issus des saumons sauvages des mers du Nord, ces perles varient en taille comme en couleur (allant du rose à l'orange foncé). Les bons œufs de saumon se reconnaissent à leur texture souple et restent bien détachés les uns des autres. Leur peau ne doit pas être trop épaisse et ils éclatent doucement sous le palais. Avant d'acheter un bocal, retournez-le afin tester la qualité du produit, les œufs doivent se détacher très lentement du fond.

EN CUISINE : **il peut rehausser des verrines de tzatziki, des aumônières de saumon fumé, des médaillons de lotte au champagne…**

Caviar

Il n'existe dans le monde qu'une vingtaine d'espèces d'esturgeons capables de produire du caviar. Le plus célèbre (et le plus cher) provient des plus gros esturgeons, qui peuvent contenir jusqu'à 50 kg d'œufs argentés et bien séparés, c'est le fameux béluga, le roi des mers. Le caviar le plus abordable est l'oscietre, caractérisé, quant à lui, par des œufs bien plus petits que ceux du béluga, des grains gris-vert et un goût très salé. Quant à la perle rare, recherchée par les grands amateurs, le roi des rois, ce n'est autre que le caviar sauvage iranien, réservé aux plus gros portefeuilles… Dans la course à l'excellence, la France défend honorablement son rang avec le caviar baeri, issu d'esturgeons sibériens élevés en Aquitaine, une variété qui se situe entre l'oscietre et le béluga.

EN CUISINE : **il se déguste nature et glacé sur des miniblinis. Il faut compter 10 à 15 g par personne pour une mise en bouche, 30 g pour une dégustation. Pour l'accompagnement, on privilégie une vodka glacée ou un champagne brut.**

Tobiko, l'excentrique

Très apprécié dans son pays d'origine, ce « caviar japonais » encore peu répandu chez nous animera les assiettes comme aucun autre. Ces œufs de poisson volant croquent sous la dent et se déclinent en couleurs pour le moins inhabituelles ! On adore particulièrement les verts (aromatisés au wasabi), et les orange (au gingembre). Les plus classiques le préféreront nature (rouge) ou à l'encre de seiche (noir).

EN CUISINE: **leur intérêt réside plus particulièrement dans la décoration d'un plat, même si leur goût particulier en fait un mets bien plus appréciable que les tristes œufs de lump pour un prix encore abordable.**

OÙ EN TROUVER : *dans les supermarchés japonais et certaines épiceries asiatiques, ou en ligne : www.royacaviar.com*

POUR INFO

PRIX MOYEN AU KILO

- **Œufs de lump : entre 15 et 20 €**
- **Œufs de saumon : de 100 à 150 €**
- **Caviar : autour de 1 000 €**
- **Tobiko : environ 80 €**

Le foie gras

Oie ou canard ?

Si, à la rédaction, on est plutôt branché canard, pour sa couleur beige et son goût en bouche plus soutenu, le foie gras d'oie se prête également à de nombreuses préparations et ne manque pas d'atouts : d'une part il est plus gros (de 600 à 700 g contre 450 à 500 g pour le canard) et surtout il est plus fin au palais. Quoi qu'il en soit, pour l'un comme pour l'autre, soyez méticuleux lors de l'achat : sélectionnez un produit de couleur uniforme, sans tache ni trace d'hématome et veillez à ce qu'il soit bien souple.

Les différents types de foie gras

LE CRU : généralement présenté sous vide, il se conserve au réfrigérateur entre 0 et 4 °C avant d'être transformé en terrine, mi-cuit ou encore tout simplement poêlé (dans une poêle très chaude avec juste un petit aller-retour). Attention, il va rendre beaucoup de graisse, surtout ne la jetez pas, vous pourrez y faire sauter de délicieuses pommes de terre à la mode sarladaise.

Conseil : *proposez à vos convives de fines tranches de foie gras cru. Pour le couper plus facilement, réservez-le au congélateur avant de servir, et détaillez-le en fines lamelles à l'aide d'une trancheuse à fromage. Assaisonnez-le d'une pincée de fleur de sel et d'un filet de vinaigre balsamique. Un vrai délice !*

LE FRAIS : en terrine, en bocal ou au torchon, il a été cuit à basse température. Ne comportant aucun conservateur ni colorant, il doit être préparé et consommé rapidement (sous 4 jours).

LE MI-CUIT : cuit sous vide puis pasteurisé, il peut contenir des conservateurs ou antioxydants. Il se conserve au frais de plusieurs jours à plusieurs mois (voir la date limite de conservation ou DLC).

Les dérivés à base de foie gras

LE BLOC : c'est une préparation émulsionnée à base de foie gras reconstitué et assaisonné. Il peut comporter des morceaux de lobe de foie gras, au minimum 50 % pour l'oie et 30 % pour le canard. On l'utilisera plutôt dans les farces en mélange avec des marrons, de la mie de pain, de la viande hachée et des herbes, car son goût n'est pas très prononcé. Par contre, il apporte une belle onctuosité.

LE PÂTÉ : son noyau est constitué d'un bloc (50 % de foie) entouré d'une farce.

LA GALANTINE : il s'agit de foie mélangé à une farce, 35 % de morceaux apparaissant à la coupe.

POUR INFO

PRIX MOYEN AU KILO

- **Foie gras entier de canard en bocal : de 113 à 150 €**
- **Foie gras entier d'oie en bocal : de 190 à 220 €**
- **Bloc de foie gras : environ 50 €**

Pain à réchauffer
Saveur spéculoos

Pain à réchauffer
Saveur marine

Créez la surprise !

Pain de mie sans croûte
Orange

avec les **Pains Festifs**

Pain de mie sans croûte
Jaune

Pain de mie
sans croûte
Noir

la Boulangère

Pain à réchauffer
Fruits & graines

Pain de Noël

À retrouver au rayon pains de mie de votre magasin.

www.painlaboulangere.com

Les volailles

Non, il n'y a pas que la dinde à servir à Noël ! Voici un petit florilège des meilleures volailles. Petite précision : comptez environ 1 kilo de volaille pour 3 personnes et, pour la farce, environ 250 g par kilo de volaille.

Pintade

Cet oiseau venu d'Afrique possède une viande incroyable : à la fois juteuse, ferme, assez grasse mais pourtant maigre (5 % de matière grasse).

BIEN LA CHOISIR : **elle doit avoir une belle couleur de peau brun-orange et peser entre 1,2 et 1,6 kg lorsqu'elle est entière.**

EN CUISINE : *préchauffez le four à 300 °C (th. 10) puis effectuez la cuisson à 200 °C (th. 6/7). Comptez 50 minutes de cuisson par kilo. Attention à ne pas surcuire une pintade, sa viande se dessèche très rapidement. Elle appréciera d'être bardée de lard. Alors pensez à l'arroser régulièrement avec son jus pendant la cuisson (conseil valable pour toutes les volailles). Placez un petit bol d'eau à côté du plat qui maintiendra une bonne hydratation à la chair.*

Chapon

La chair de ce jeune coq castré et engraissé est particulièrement fine et fondante car sa graisse se développe au sein même de la viande.

BIEN LE CHOISIR : **il doit être de forme bien rebondie, particulièrement au niveau des cuisses et des blancs.**

EN CUISINE : *comptez 50 minutes de cuisson par kilo et privilégiez une cuisson lente (lancez la cuisson à 200 °C - th. 6/7, puis baissez à 150 °C - th. 5 au bout de 30 minutes). Comme les autres volailles, il se découpera plus facilement si vous le laissez reposer 15 minutes après sa sortie du four. Pour la farce, un mélange de foie gras, de boudin blanc et de mie de pain fera merveille !*

Poularde

C'est la petite sœur du chapon. Elle en a le goût, est aussi juteuse, mais en taille réduite ! Elle est donc parfaite pour une petite tablée de fins gourmets.

BIEN LA CHOISIR : **choisissez une poularde à la chair souple et bien blanche. Le bec ne doit pas être trop dur et le bréchet rester flexible sous les doigts.**

EN CUISINE : *comptez 1 h 15 de cuisson par kilo. Avant de la cuire, retirez la graisse qui entoure les gésiers et les intestins. Farcissez-la et faites rôtir à feu très doux pour préserver la tendreté de sa chair et son goût très fin.*

Dinde

La plus maigre et la plus traditionnelle ! C'est une viande blanche légèrement plus foncée au niveau des cuisses.

BIEN LA CHOISIR : **une belle dinde doit être charnue, courte de cou. Si les pattes virent vers le rouge, c'est que la bête est trop vieille, alors on évite !**

EN CUISINE : *comptez 25 à 30 minutes de cuisson par kilo. Avec un four préchauffé à 300 °C (th. 10) puis une cuisson à 180 °C (th. 6). La dinde se cuit traditionnellement entière, grillée ou farcie. Pour cette dernière préparation, faites précuire la farce avant, car la bête étant très grosse, elle risquerait de rester un peu crue en son centre. À la fin de la cuisson, percez une des cuisses et regardez la couleur du jus qui en sort. S'il est transparent, votre volaille est cuite.*

POUR INFO

PRIX MOYEN AU KILO

- **Pintade : de 8 à 15 €**
- **Chapon : de 8 à 18 €**
- **Poularde : de 12 à 30 €**
- **Dinde : de 6 à 15 €**

www.legaulois.fr

le Gaulois

100 % français

La bonne cuisine commence avec de bons produits.

La Belle Escalope Le Gaulois, c'est une escalope taillée au cœur de filets sélectionnés. Ni trop fine, ni trop épaisse, elle vous assure une cuisson homogène et un moelleux incomparable.

1 € de réduction immédiate

pour l'achat d'1 barquette de La Belle Escalope de Poulet ou de Dinde ou de Canard Le Gaulois. Offre valable jusqu'au 31 mars 2014. Sur remise de ce bon en caisse, votre magasin vous accordera immédiatement la réduction indiquée. Valable uniquement en France métropolitaine (Corse comprise) sous réserve de disponibilité en magasin. Il ne sera accepté qu'un seul bon de réduction par produit acheté. L'acceptation de ce bon pour tout autre achat donnera lieu à des poursuites. Photocopie interdite. Non cumulable avec toute autre promotion en cours. LDC 444 502 025 RCS Le Mans.

•Traitement ScanCcupon•

2915590573110

Les digestifs

Les digestifs font-ils vraiment digérer ? That's the question ! En fait, quand ils contiennent plus de 15° d'alcool, ils portent très mal leur nom puisqu'ils produisent l'effet inverse, c'est-à-dire qu'ils perturbent le passage des aliments dans l'intestin. À consommer donc, comme pour toutes les boissons alcoolisées, avec modération ! Petite revue de ces boissons (avec ou sans alcool) qu'on savoure à la fin des repas. Si ce n'est pour favoriser la digestion, au moins… pour le plaisir !

Dans la famille des sans alcool

Les infusions aux plantes. Nombreuses sont celles qui aident à la digestion mais, parmi elles, les plus connues sont sans doute le fenouil, la mélisse, la menthe poivrée, le romarin, l'anis vert et la verveine. On les préfère bio, bien entendu, et elles se sirotent infusées dans de l'eau chaude, en version nature ou agrémentées tout simplement d'un peu de miel, mais pas de sucre qui inverserait le processus de la digestion !

L'artichaut est un excellent dépuratif pour le foie, conseillé les lendemains de gueuletons, mais son goût est assez amer, vous le mélangerez donc avec une plante plus douce comme la verveine.

Le thé est également réputé pour faciliter la digestion et réduire les ballonnements. En particulier le thé vert qui constitue un excellent diurétique naturel : il participe à l'élimination de l'eau accumulée dans l'organisme suite à un excès de sel ou de protéines ! Riche en vitamine C, le thé vert sera consommé avec modération pour éviter les insomnies ! La bonne alternative : un thé pauvre en théine (oolong) ou qui en est entièrement dépourvu (rooibos).

Les digestifs alcoolisés

Classés en 4 catégories, les digestifs sont dosés dans les verres en petite quantité (de 2 à 4 cl).

• LES EAUX-DE-VIE BRUNES, telles que l'armagnac, le cognac, le marc, le calvados, se dégustent dans des verres ballons et chambrés (à température ambiante).

• LES EAUX-DE-VIE BLANCHES sont fabriquées à partir de fruits ou de plantes (prune, framboise, mirabelle…). Elles sont servies à 15 ou 16° dans un verre ballon, dans lequel on fera tourner quelques glaçons pour rafraîchir les parois (mais pas trop pour ne pas casser le goût). Les glaçons seront ensuite débarrassés, le verre égoutté et essuyé, et l'eau-de-vie pourra alors être servie et dégustée.

• LES EAUX-DE-VIE DE GRAINS (whisky, gin) sont présentées dans des verres hauts (thumbler) et servies à température ambiante.

• LES LIQUEURS ET CRÈMES (Grand Marnier, chartreuse, Marie Brizard) sont conçues à partir de fruits, racines, herbes. Pour les servir, préférez un verre ballon et utilisez la même méthode que pour les eaux-de-vie blanches (dans un verre rafraîchi) ou encore servez-les sur un lit de glace pilée.

À tester

Cette recette de Marmiton.org, très digestive après un repas copieux

Liqueur d'estragon

Pour 1 litre | Préparation 5 minutes | Cuisson 10 minutes

• 30 g d'estragon • 50 cl d'eau-de-vie de fruits • 200 g de sucre • 1 sachet de sucre vanillé • 30 cl d'eau
POUR LA VARIANTE : • 30 g d'estragon • 1 l d'eau-de-vie de fruits • 400 g de sucre

1 Attention ! Prévoyez plusieurs jours de macération.
2 Faites macérer 30 g d'estragon dans 50 cl d'eau-de-vie pendant 8 jours. **3** Réalisez un sirop avec 30 cl d'eau, 200 g de sucre et 1 sachet de sucre vanillé. Mélangez le tout et dégustez.

VARIANTE : Faire macérer 30 g d'estragon et 400 g de sucre dans 1 litre d'eau-de-vie pendant 4 jours. Remuer 2 fois par jour. Filtrer et mettre en bouteille.

Sud de France

En Languedoc, on ne naît pas Grand Vin. On le devient.

AOC Corbières
AOC Minervois
AOC Fitou
AOC Saint-Chinian
AOC Faugères
AOC Limoux
AOC Malepère
AOC Cabardès

Le nouveau monde des Grands Vins

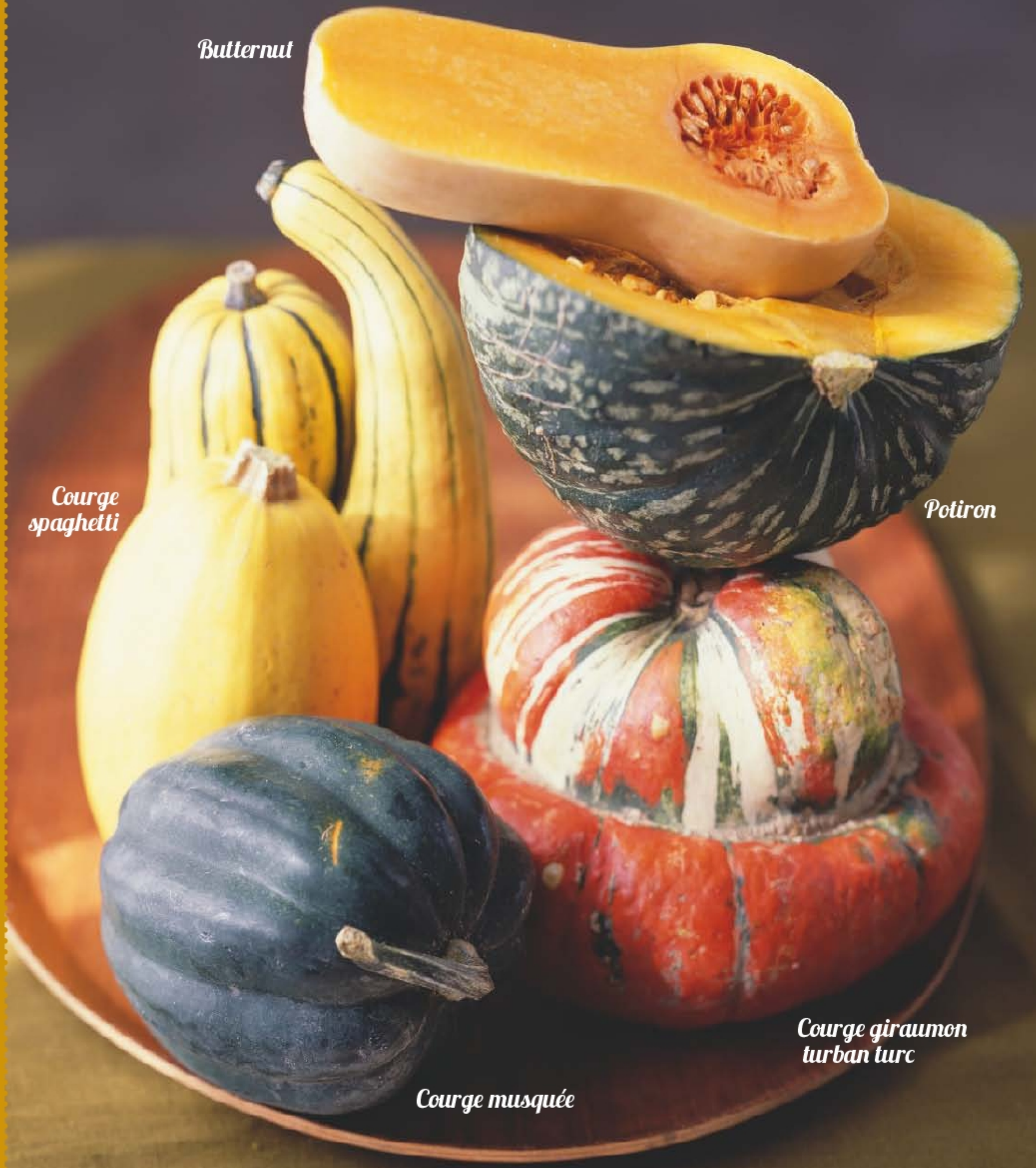
AOC Clairette du Languedoc
AOC Muscats du Languedoc
AOC Picpoul de Pinet
AOC Languedoc Cabrières
AOC Languedoc La Méjanelle
AOC Languedoc Quatourze
AOC Languedoc Saint-Christol
AOC Languedoc Saint-Saturnin
AOC Languedoc Sommières

Après 30 ans d'efforts, de passion et d'innovation,
les vignerons sont fiers de vous présenter
leurs AOC Languedoc, Grands Vins et Crus.
La consécration, enfin !

GRANDS VINS DU
LANGUEDOC

PUBLICIS ACTIV Marseille Crédit photo : Quinard

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.


Butternut
Courge spaghetti
Potiron
Courge giraumon turban turc
Courge musquée

Soyons COURGES

Les cucurbitacées, c'est la panacée pour qui ne sait jamais quoi cuisiner ! Entre le potiron, le potimarron, la courge butternut, le pâtisson, le patidou ou encore la courge spaghetti, il en existe tellement de variétés qu'il est possible d'en manger du petit-déjeuner au dîner sans jamais se lasser. Chaque courge possède sa forme, sa couleur et son goût… Ce qui est de bon présage pour les amoureux des courges que nous sommes. Pourtant, voyez-vous, la courge (âmes sensibles s'abstenir) finit bien trop souvent en soupe. Ici, on adore celle de potiron ou de potimarron, mais ce légume a tant d'autres choses à nous faire goûter qu'il serait triste de s'en contenter. Alors soyons courges du matin au soir, du sucré au salé, avec cette ode aux cucurbitacées en 20 recettes. Par Claire Debruille

Au petit bonheur des courges

De la soupe aux tartes sucrées au potiron, il n'y a pas qu'une recette, il y en a plusieurs… Dégustons-les ensemble.

Crumble de potimarron et poulet

Le fondant du potimarron fera croustiller le poulet de bonheur… à moins que le crumble ne s'en charge.

Retrouvez les recettes
en page 80.

VELOUTÉ DE PATIDOU

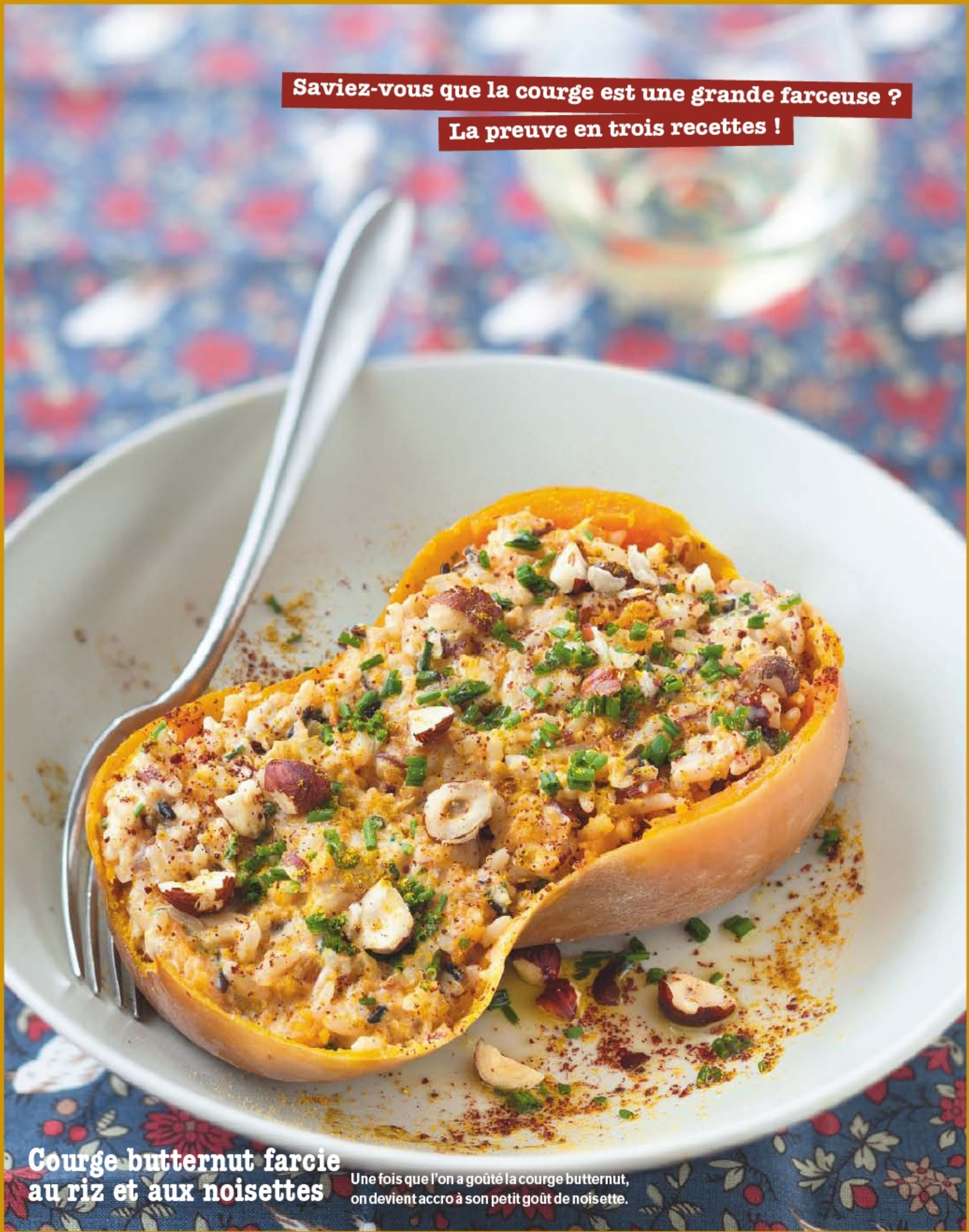
Il est tout doux le patidou. Alors accompagnez-le de petites tuiles aux graines qui donneront du croquant à l'ensemble.

Soupe potiron coco gingembre

Un trait de lait de coco, quelques épices et le tour est joué, votre soupe au potiron devient un billet pour l'évasion.

Saviez-vous que la courge est une grande farceuse ?

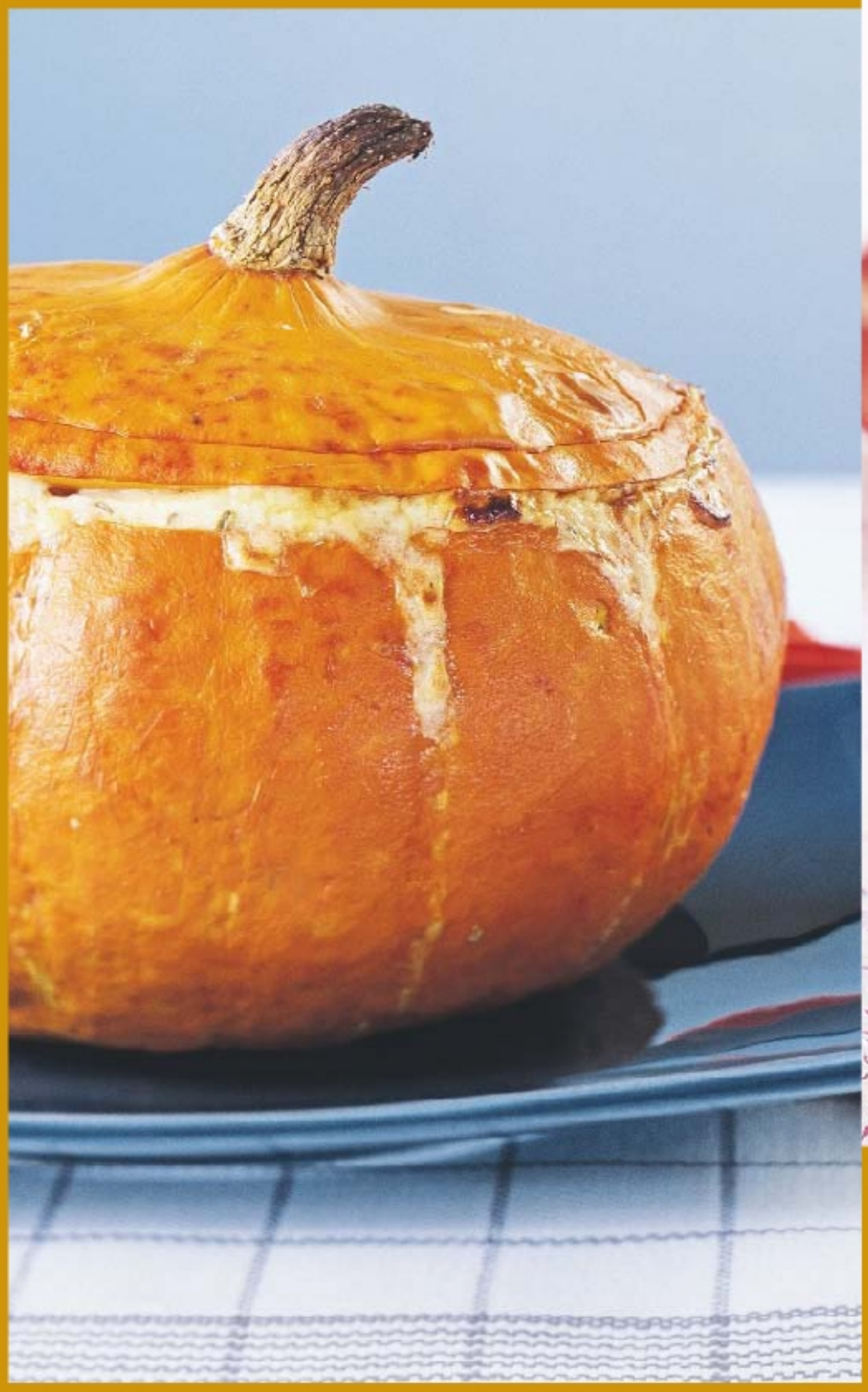
La preuve en trois recettes !



Courge butternut farcie au riz et aux noisettes

Une fois que l'on a goûté la courge butternut, on devient accro à son petit goût de noisette.

Potiron cuit au four



JACK BE LITTLE (MINICOURGE) EN CHAPEAU

Des petites courges individuelles, c'est l'ingrédient qu'il vous faut !

Retrouvez les recettes en page 81.

Crumble de potimarron et poulet

Pour 5 personnes

Préparation 15 minutes

Cuisson 50 minutes

POUR L'APPAREIL : • 500 g de blanc de poulet • 450 g de potimarron • 4 grosses carottes • 1 œuf • lait • huile d'olive • sel et poivre

POUR LA PÂTE À CRUMBLE : • 75 g de beurre demi-sel • 50 g de parmesan râpé • 80 g de farine • 50 g de chapelure

1 Préparez l'appareil : ouvrez, évidez et coupez en petits dés le potimarron. Pelez et lavez les carottes, puis coupez-les en quatre dans la longueur avant de les émincer. **2** Dans une casserole moyenne remplie d'eau sur 2 cm, cuisez 15 minutes environ à feu doux et à couvert les légumes ainsi préparés, jusqu'à ce que les carottes soient cuites. **3** Pendant ce temps, détaillez en morceaux les blancs de poulet et faites-les juste dorer dans une poêle légèrement huilée. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). **4** Préparez la pâte à crumble : dans un robot (c'est plus rapide), mélangez le beurre en parcelles et le reste des ingrédients jusqu'à obtention d'un « émietté » de pâte. **5** Égouttez et laissez refroidir les légumes, puis ajoutez l'œuf. Délayez avec du lait, pour obtenir une mixture crémeuse presque liquide. Salez, poivrez et intégrez le poulet. **6** Dans un plat à gratin, versez l'appareil, couvrez de la pâte à crumble et enfournez pour 20 minutes environ, jusqu'à ce que ça soit doré.

RECETTE PROPOSÉE PAR HELOTISE

Mon avis **OHRIOHRIB** Le fondant des légumes, le goût du poulet et le croustillant du crumble ça fait un super mélange explosif en bouche, très bon et à refaire ! Pour info, pas besoin d'enlever la peau du potimarron (contrairement au potiron) : une fois cuite, elle sera comme la chair. Bon appétit.

Velouté de patidou

Pour 4 personnes

Préparation 10 minutes

Cuisson 25 minutes

- 2 patidous
- 1 céleri-rave
- 1 oignon
- 75 cl de lait
- muscade
- sel et poivre

1 Pelez puis émincez l'oignon. Épluchez le céleri-rave et coupez-le en petits morceaux avec les patidous épépinés. **2** Cuisez ces légumes 20 minutes à la vapeur. Réduisez le tout en purée, en ajoutant le lait au fur et à mesure. **3** Salez, poivrez et saupoudrez de muscade. Réchauffez 5 minutes dans une casserole et servez aussitôt.

RECETTE PROPOSÉE PAR CAROLINE_429

Mon avis **FREDERIQUEBB** Un vrai délice. Comme j'avais du lait de ferme très riche, j'ai coupé avec de l'eau. Le petit goût de châtaigne est vraiment présent, c'est très fin.

Soupe potiron coco gingembre

Pour 4 personnes

Préparation 15 minutes

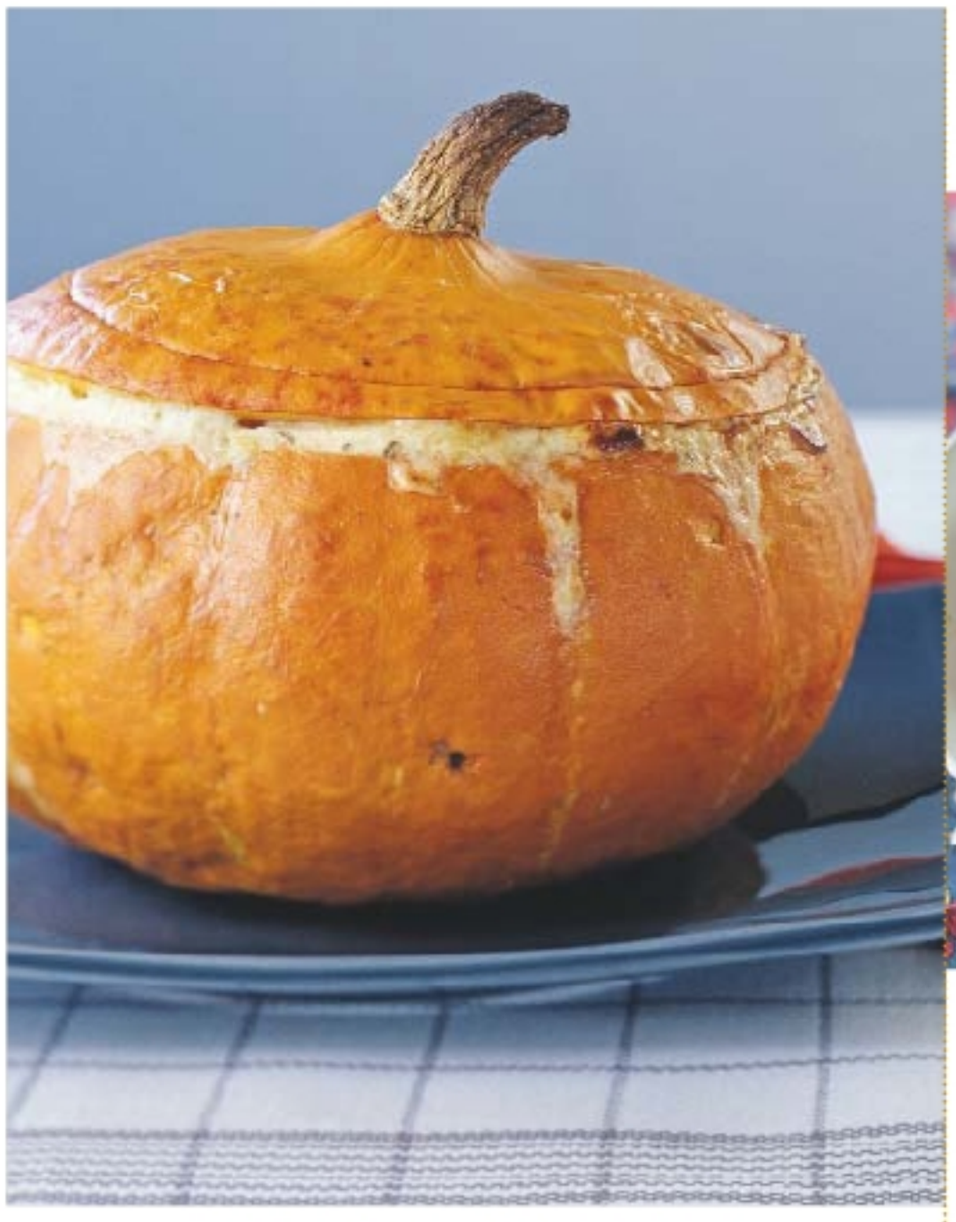
Cuisson 30 minutes

- 1 potiron • 1 oignon • 2 gousses d'ail • 5 g de gingembre frais • 1 boîte de lait de coco • 1 c. à café de gingembre en poudre • 1 cube de bouillon végétal (parce que je suis végétarienne… mais tout bouillon fera l'affaire) • huile d'olive

1 Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7). Épluchez puis égrainez le potiron, et coupez-en la chair en petits cubes. Disposez ces morceaux sur une plaque avec un filet d'huile et enfournez pour 20 minutes environ, jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres, pour donner un goût plus prononcé et réduire le temps de cuisson de la soupe. **2** Pendant ce temps, pelez puis hachez l'oignon, l'ail et le gingembre. Dans une grande casserole, faites suer l'oignon et incorporez l'ail puis le gingembre. **3** Dans un bol, dissolvez le cube de bouillon dans un peu d'eau chaude, puis versez le lait de coco. **4** Ajoutez le potiron cuit dans la casserole, écrasez au presse-purée, saupoudrez du gingembre et versez peu à peu la préparation au lait de coco jusqu'à obtenir la consistance désirée. **5** Couvrez et faites mijoter 10 minutes sans bouillir. Laissez tiédir avant de servir.

RECETTE PROPOSÉE PAR FANNYPOP

Mon avis **VERO_35310** Délicieux mariage du potiron et du lait de coco ! J'ai juste remplacé le gingembre par quelques grains de cardamome (à retirer avant de mixer), qui se marie bien avec le potiron.



Potiron cuit au four

Pour 6 personnes

Préparation 10 minutes

Cuisson 2 h 05 minutes

• 200 g de lardons fumés • 200 g de lardons salés • 1 potiron bien mûr de 3 à 4 kg • 300 g de crème fraîche • 250 g de gruyère • 20 g de beurre • lait • 100 g de petits croûtons nature • muscade • sel et poivre

1 Préchauffez le four à 250 °C (th. 8/9). Nettoyez le potiron et découpez un couvercle d'environ 10 cm de diamètre. Avec une cuillère, ôtez les pépins et filaments sans toucher à la chair. **2** Faites revenir les lardons dans une poêle à sec, et les croûtons dans une autre avec le beurre. Détaillez le gruyère en dés. **3** Dans le potiron, disposez une couche de croûtons, une de lardons et une de gruyère. Poursuivez ainsi jusqu'à épuisement des ingrédients. Versez la crème fraîche et complétez, si besoin, avec du lait. Salez à peine, poivrez, saupoudrez de muscade et recouvrez du couvercle. **4** Dans un plat à four au diamètre du potiron, retournez une vieille assiette et posez dessus le potiron. **5** Enfournez pour 2 heures environ : la lame d'un couteau doit s'enfoncer facilement dans la peau et la chair. **6** Présentez dans le plat de cuisson. Ôtez le couvercle puis mélangez délicatement à la cuillère la chair et la garniture.

RECETTE PROPOSÉE PAR DANIEL_18

Mon avis **PATRIX63** **C'est très long mais simple. Un vrai régal qui offre une super variante culinaire du potiron.**

Courge butternut farcie au riz et aux noisettes

Pour 4 personnes

Préparation 15 minutes

Cuisson 35 minutes

• 2 petites courges butternut (ou 1 grosse) • 1 oignon • 5 brins de ciboulette • 10 cl de crème liquide • 100 g de riz • 30 g de noisettes concassées • 1 pincée de curry en poudre • sauce soja • sel et poivre

1 Mettez les courges à cuire 25 minutes à la vapeur douce ou à l'eau. Quand la pointe du couteau entre sans peine dans la chair, c'est à point. **2** Pendant ce temps, dans une casserole d'eau bouillante salée, cuisez le riz comme indiqué sur le paquet, puis égouttez-le. **3** Coupez les courges en deux dans la longueur, ôtez les pépins, creusez délicatement la pulpe et réservez-la. **4** Pelez et émincez l'oignon, puis, dans une sauteuse, faites-le revenir 5 minutes. Incorporez la pulpe de courge, salez à la sauce soja, poivrez, ajoutez le curry et poursuivez la cuisson 5 minutes. **5** Hors du feu, additionnez le riz cuit, les noisettes concassées et la crème, puis ciselez dessus la ciboulette. Farcissez les courges de ce mélange et servez sans attendre.

RECETTE PROPOSÉE PAR VIRGINIE_366

Mon avis **SKAILLOU** **Un régal ! J'ai présenté le tout dans des petites cocottes individuelles (je n'ai pas réussi à vider la courge sans la transpercer), et c'était aussi agréable à l'œil qu'au palais. J'ai mis un peu plus de curry que la recette ne le suggérait. Bravo !**

Jack be little (minicourge) en chapeau

Pour 4 personnes

Préparation 20 minutes

Cuisson 30 minutes

• 4 minicourges Jack be little • 50 g de comté râpé • 2 jaunes d'œufs • 2 c. à soupe de crème fraîche • sel et poivre

1 Lavez et séchez les minicourges. Sur une planche en bois, enlevez un chapeau à chaque courge et retirez les graines. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). **2** Dans un autocuiseur, cuisez les courges et leurs chapeaux 4 minutes après chuchotement de la soupape. **3** Dans un saladier, mélangez la crème, les jaunes d'œufs et le comté. Évidez les minicourges sans abîmer la peau et ajoutez la chair dans le saladier. Salez, poivrez et mélangez. **4** Garnissez chaque courge de cette préparation, recouvrez des chapeaux et enfournez pour 20 minutes.

RECETTE PROPOSÉE PAR EDITH_471

Mon avis **SANDY1210** **C'est vraiment très très bien. Merci pour cette recette. Le seul bémol, c'est qu'il n'est pas évident de sortir la chair de ces petites courges. Avec un bon comté 24 mois bien de chez nous, le top !**

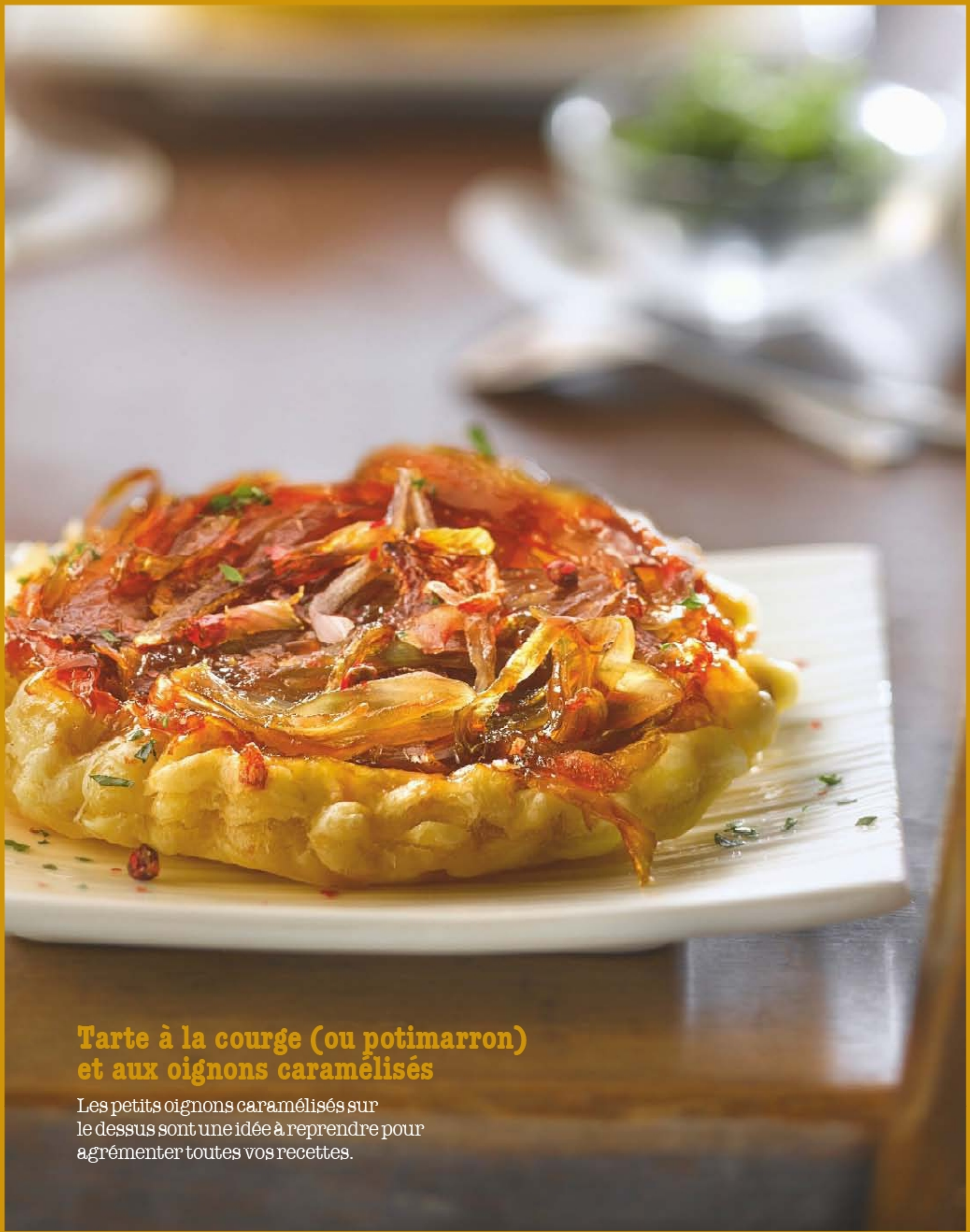
La transformation de la courge s'opère maintenant. De la purée aux blinis en passant par la tarte, elle se montre sous de nouveaux jours.

Purée de potimarron façon grand-mère

Pour changer de la purée de pomme de terre, rien de tel qu'une bonne purée de potimarron, c'est dit !

Retrouvez les recettes en page 86.

BLINIS DE POTIRON
Vos blinis arboreront désormais une magnifique robe orange. Aussi bons avec du salé qu'avec du sucré, ils seront le tube de votre hiver.



Tarte à la courge (ou potimarron) et aux oignons caramélisés

Les petits oignons caramélisés sur le dessus sont une idée à reprendre pour agrémenter toutes vos recettes.

La courge et la pasta font bon ménage, alors mariez-les !

Lasagne potiron courgette

Pâtes au potiron

Il y a fort à parier que vous mettrez des petits dés de potiron dans toutes vos pâtes après avoir goûté cette recette.

COURGE SPAGHETTI À LA CARBONARA

Point de pâtes réellement, ici, mais de la courge spaghetti, dont les fils ne sont pas sans rappeler les célèbres pâtes italiennes. À tester absolument !

Retrouvez les recettes en page 87.

Purée de potimarron façon grand-mère

Pour 2 personnes

Préparation 15 minutes

Cuisson 1 heure

- 1 potimarron (environ 500 g)
- 1 gousse d'ail
- 10 cl de lait condensé non sucré (ou crème épaisse)
- lait frais
- 3 c. à soupe d'huile végétale (arachide, pépins de raisin…)
- sel et poivre

1 Épluchez, coupez en deux puis évidez le potimarron. Détaillez la chair en cubes d'environ 3 cm de côté. **2** Pelez l'ail et, dans une casserole à fond épais, réduisez-le en purée. Ajoutez l'huile et les morceaux de potimarron. Remuez le tout. **3** Couvrez et laissez mijoter 1 heure à feu très doux, pour laisser fondre lentement le potimarron (sans eau !). Remuez de temps en temps pour empêcher que cela n'attache : même s'il reste des bouts non fondus, tant mieux ça n'en sera que meilleur. **4** Incorporez le lait condensé. Versez éventuellement du lait frais pour rendre la purée plus ou moins onctueuse selon vos goûts : elle doit tout de même rester assez épaisse. **5** Salez, poivrez, mélangez et servez chaud. Cette purée reste très bonne réchauffée plus tard.

Mon avis **LAURENCE_275** Super ! J'ai commencé par faire revenir un oignon émincé et la gousse d'ail dans l'huile d'olive, puis ajouté le potimarron et laissé cuire à feu très doux pendant 1 h 30 dans une cocotte en fonte. J'ai opté pour l'ajout de quelques cuillerées de crème fermière. Tout le monde s'est régalé !

Blinis de potiron

Pour 4 personnes

Préparation 10 minutes

Repos 1 heure

Cuisson 20 minutes

- 500 g de potiron • 25 cl de lait • 3 œufs
- 150 g de farine • 1 c. à café de levure chimique
- 1 pincée de piment en poudre • huile • sel

1 Cuisez le potiron au micro-ondes 10 minutes environ, selon la puissance du four, jusqu'à ce qu'il soit tendre à l'intérieur. Pendant ce temps, dans une casserole, mettez le lait à chauffer. **2** Prélevez la chair cuite du potiron en grattant, puis assemblez-la au lait et mixez. **3** Dans un saladier, mélangez la farine et la levure, puis incorporez les œufs et un filet d'huile (pour éviter que les blinis n'attachent). **4** Incorporez la chair de potiron, salez et ajoutez le piment. Mélangez pour obtenir une pâte homogène (elle ne doit pas être vraiment épaisse) et laissez reposer 1 heure (sauf si vous êtes pressés ou gourmands). **5** Dans une poêle chaude et huilée, versez la pâte par petites louches et cuisez à peu près 2 minutes de chaque côté, pour que les blinis soient souples et dorés sur le dessus. **6** Servez chaud. Accompagnez d'un œuf au plat : un régal !

RECETTE PROPOSÉE PAR CARINE_229

Mon avis **MILKA11** Très bonne idée pour faire manger du potiron dont le seul nom fait grimacer toute ma famille, mais là, hop magie, ils en mangent ! Merci !

Tarte à la courge et aux oignons caramélisés

Pour 4 personnes

Préparation 20 minutes

Cuisson 55 minutes

- 750 g de courge (ou de potimarron)
- 25 g de lardons fumés • 1 pâte feuilletée
- 25 cl de crème fraîche (ou de fromage blanc) • 2 œufs • sel et poivre

POUR L'OIGNON CARAMÉLISÉ :

- 1 gros oignon • 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de vinaigre balsamique
- 1 c. à soupe de sucre roux

1 Ôtez la peau et les graines de la courge, puis émincez la chair et cuisez-la 15 minutes à l'eau bouillante salée. Égouttez et réduisez en purée. Séparez les blancs d'œufs des jaunes. **2** Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7). Dans un saladier, mélangez les jaunes d'œufs et la crème. Additionnez la purée de courge. Montez en neige les blancs puis incorporez-les à l'ensemble. **3** Foncez un moule avec la pâte, puis répartissez les lardons dessus et couvrez de l'appareil à la courge. Enfournez pour 35 minutes. **4** Pendant ce temps, préparez l'oignon caramélisé : pelez puis émincez l'oignon et, dans une poêle avec l'huile, faites-le brunir. Saupoudrez du sucre et versez le vinaigre. **5** Cuisez 2 minutes à feu vif, réduisez la flamme et laissez mijoter 10 minutes. Parsemez sur la tarte cuite avant de servir.

RECETTE PROPOSÉE PAR LAURENCE_165

Lasagne potiron courgette

Pour 3 personnes

Préparation 10 minutes

Cuisson 35 minutes

- 75 g de dés de jambon
- 1 potiron
- + le même poids de courgettes
- 1 gousse d'ail
- 5 feuilles de basilic
- 50 g de gruyère (ou parmesan)
- 20 cl de sauce tomate
- 6 à 8 feuilles à lasagne
- huile d'olive (ou de noix)
- sel et poivre

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Lavez, séchez puis râpez les courgettes et le potiron (en fait, c'est pour donner un joli mélange de couleur). Pelez et hachez l'ail. **2** Dans une poêle huilée, faites revenir 5 minutes l'ensemble. Ajoutez le basilic et les dés de jambon, salez, poivrez et mélangez. **3** Dans un plat à four, intercalez la préparation entre 2 couches de feuilles de lasagne. **4** Allongez la sauce tomate avec de l'eau (les pâtes l'absorbant, elles doivent être recouvertes) et nappez-en le tout. **5** Parsemez du gruyère et enfournez pour 30 minutes. Faites gratiner en fin de cuisson.

RECETTE PROPOSÉE PAR ELOISIR

Mon avis **VANESSA_1219** Plat complet, simple, original et délicieux ! Que demander de mieux ?

Pâtes au potiron

Pour 4 personnes

Préparation 10 minutes

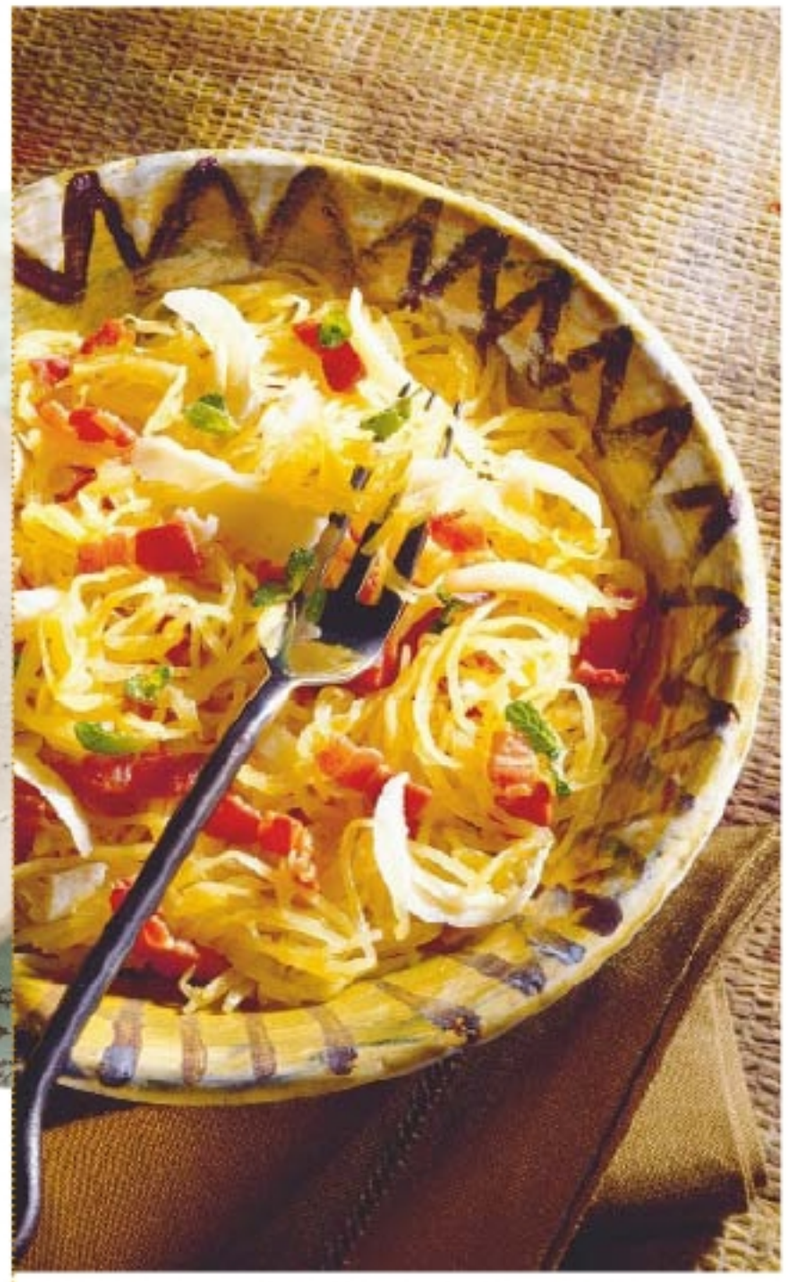
Cuisson 15 minutes

- 200 g de lardons
- 400 g de potiron
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 10 cl crème fraîche
- 25 g de parmesan
- 400 g de pâtes
- 15 cl de vin blanc
- 1 cube de bouillon
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à café d'épice (curry, paprika, origan, muscade ou autre)
- sel et poivre

1 Lavez puis égrainez le potiron, et détaillez en cubes la chair. Pelez et hachez l'oignon et l'ail. **2** Dans une sauteuse avec l'huile, faites suer l'oignon et l'ail. Ajoutez les lardons et le potiron, puis faites revenir le tout. **3** Versez le vin blanc et un peu d'eau si nécessaire. Incorporez le cube de bouillon et l'épice, mélangez et cuisez 15 minutes. **4** Pendant ce temps, dans une grande casserole d'eau bouillante salée, cuisez les pâtes, puis égouttez-les. **5** Réduisez en compote le potiron, additionnez la crème fraîche et le parmesan, salez légèrement et poivrez. Mélangez et servez sur les pâtes.

RECETTE PROPOSÉE PAR NATHCAT

Mon avis **MOISAND20** Très bon. Je fais cette recette sous forme de lasagnes pour que ce soit plus présentable.



Courge spaghetti à la carbonara

Pour 4 personnes

Préparation 5 minutes

Cuisson 30 minutes

- 200 g de lardons
- 1 courge spaghetti (environ 2 kg)
- 2 oignons
- 25 cl de crème fraîche épaisse
- 100 g de parmesan
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre

1 Dans une grande casserole, cuisez la courge spaghetti entière 30 minutes (ou 15 minutes à l'autocuiseur). **2** Coupez-la en deux dans la longueur, enlevez les graines et tirez les fils de chair avec une fourchette. Laissez-les égoutter. **3** Pendant ce temps, pelez puis émincez les oignons. Dans un wok ou une poêle, faites-les revenir avec les lardons. **4** Incorporez les spaghettis de courge et ajoutez la crème. Salez, poivrez et saupoudrez de parmesan.

Mon avis **MATHILDE_148** Une courge très originale mise en valeur par une sauce onctueuse. À noter que j'ai utilisé de la crème de soja, ça passe tout seul…

Osez la courge, vous ne serez pas déçu du résultat…

Risotto au potiron

Une recette tout en douceur et en rondeur pour un repas cocooning.

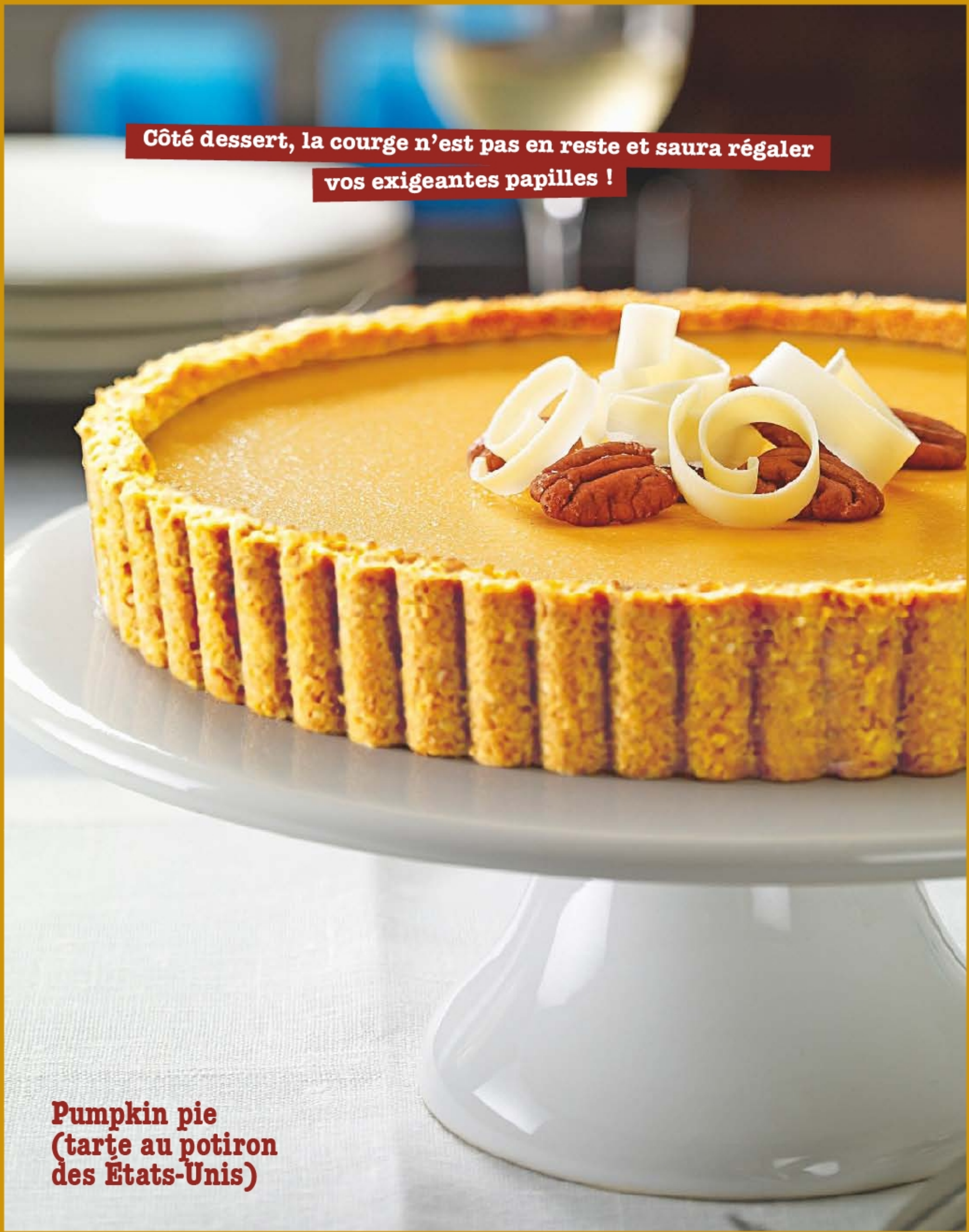
Retrouvez les recettes
en page 92.

GRATIN DE POTIRON AU BŒUF ET PARMESAN
Remplacez la purée de pomme de terre par de la purée de potiron dès que vous le pouvez, vos parmentiers en seront transformés.

Poêlée de pâtisson

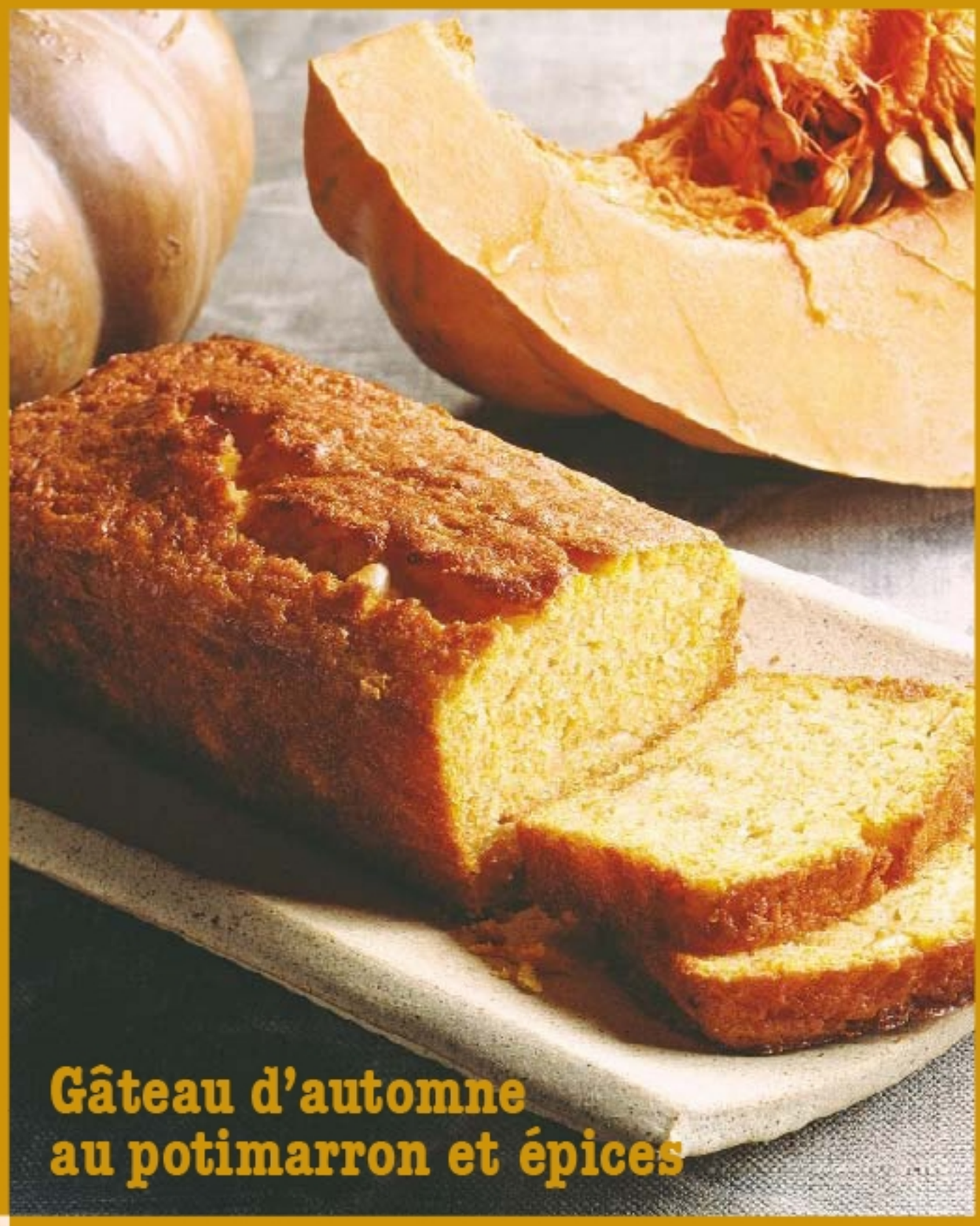
Faites sauter le pâtisson pour lui donner du relief.

Côté dessert, la courge n'est pas en reste et saura régaler vos exigeantes papilles !



Pumpkin pie (tarte au potiron des États-Unis)

Pavé de potiron au chocolat



Gâteau d'automne au potimarron et épices

Confiture de citrouille (George Sand)

« Tourtelles » (beignets de courge) sans friteuse

Retrouvez les recettes en pages 92 et 93.

Risotto au potiron

Pour 8 personnes

Préparation 20 minutes

Cuisson 35 minutes

- 500 g de potiron
- 1 oignon blanc
- 1 c. à soupe de persil haché
- 50 g de parmesan râpé
- 20 g de beurre
- 20 cl de lait
- 350 g de riz
- 50 cl de bouillon
- sel et poivre

1 Épluchez, égrainez puis détaillez le potiron. Dans une casserole, faites chauffer le bouillon. Pendant ce temps, pelez et hachez l'oignon, puis faites-le suer dans une sauteuse avec le beurre. **2** Incorporez le potiron, salez, mélangez et laissez mijoter une dizaine de minutes, jusqu'à ce qu'il soit défait. Tournez de temps en temps et ajoutez un peu de bouillon chaud si nécessaire. **3** Jetez-y le riz et cuisez 18 minutes, en versant le reste de bouillon au fur et à mesure qu'il est absorbé. **4** Versez le lait, mélangez sur feu vif, poivrez et saupoudrez de persil et de parmesan. Amalgamez rapidement avant de servir.

Mon avis **WARZY38** Je l'ai fait plusieurs fois en remplaçant le persil par de la coriandre fraîche. À chaque fois, c'est un régal.

Gratin de potiron au bœuf et parmesan

Pour 6 personnes

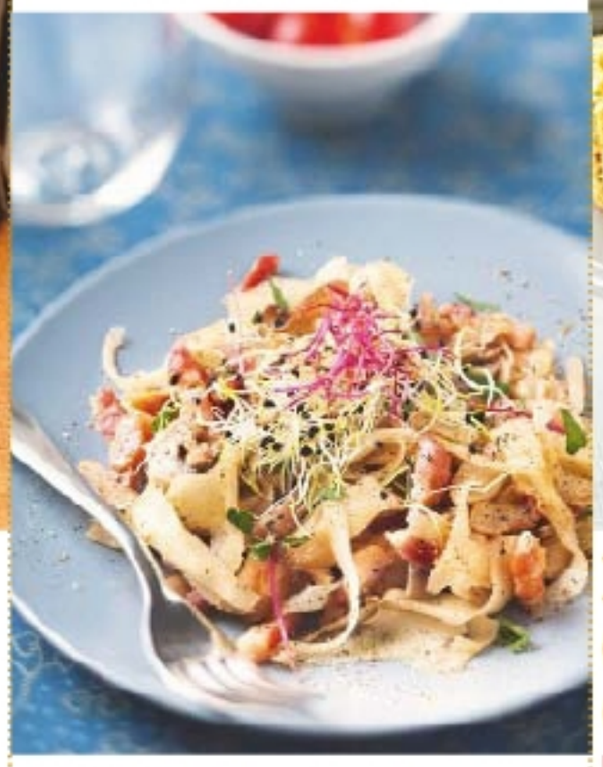
Préparation 20 minutes

Cuisson 35 minutes

- 500 g de steak haché
- 150 g de poitrine fumée
- 1 potiron de 2 kg
- 1 bouquet de persil
- 2 oignons
- 3 gousses d'ail
- 100 g de beurre
- 80 g de parmesan râpé
- 1 pincée de muscade
- sel et poivre

1 Pelez et hachez les oignons et l'ail. Émincez la poitrine fumée. Ciselez le persil. Réservez le tout. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). **2** Lavez, épluchez, égrainez et coupez en dés le potiron. Dans une cocotte avec 20 g de beurre et un peu d'eau, cuisez-le à couvert 15 minutes environ : la chair doit se réduire en purée. **3** S'il reste du jus, découvrez et faites réduire à feu vif. Salez, poivrez et saupoudrez de muscade. **4** Pendant ce temps, dans une poêle avec 40 g de beurre, faites fondre les oignons et l'ail sans les colorer. Incorporez le steak haché et la poitrine, mélangez et laissez cuire 2 minutes à feu moyen Parsemez du persil et assaisonnez. **5** Transvasez dans le fond d'un plat à gratin, recouvrez du potiron réduit en purée puis égalisez la surface. Saupoudrez de parmesan, répartissez le beurre restant en parcelles et enfournez pour 20 minutes environ, jusqu'à ce que ce soit gratiné. Servez très chaud.

VARIANTE : on peut remplacer la moitié du potiron par 1 kg de pommes de terre, et les lardons par une saucisse coupée en petits morceaux.



Poêlée de pâtisson

Pour 4 personnes

Préparation 15 minutes

Cuisson 30 minutes

- 200 g de lardons
- 1 gros pâtisson (ou 2 moyens)
- 500 g de champignons
- 1 gousse d'ail
- 1 branche de romarin
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre

1 Épluchez puis égrainez le pâtisson. Émincez la chair au robot. Après en avoir ôté les pieds, lavez et coupez en lamelles les champignons. Rincez puis effeuillez le romarin. **2** Dans une poêle avec l'huile, faites revenir rapidement les lardons, le pâtisson et les champignons. Salez, poivrez, parsemez de romarin. **3** Laissez cuire 20 minutes environ, pour que l'eau soit évaporée, les champignons dorés et les pâtissons translucides. **4** Pelez et hachez l'ail, incorporez-le et poursuivez la cuisson 5 minutes. Servez sans attendre.

RECETTE PROPOSÉE PAR ARIELLE_26

Mon avis **VIRGINIEGERAUD** J'ai acheté un pâtisson car pas cher et deux clics plus tard, grâce à notre bible Marmiton, j'ai réalisé cette super recette. Tout le monde s'est régalé. J'ai mis des champignons de Paris surgelés ; impeccable. Merci pour cette recette à faire et à refaire…

Pumpkin pie (tarte au potiron des États-Unis)

Pour 6 personnes

Préparation 10 minutes

Cuisson 1 heure

Réfrigération 1 heure

- 1 kg de potiron
- 20 cl de lait concentré non sucré
- 3 œufs
- 1 pâte brisée
- 150 g de sucre roux
- 1 c. à café de cannelle
- ½ c. à café de gingembre en poudre
- 3 pincées de muscade
- crème chantilly (facultatif)

1 Pelez, égrainez puis émincez le potiron. Dans une grande casserole d'eau bouillante salée, cuisez-le 15 minutes. Égouttez, mixez en purée et réservez. **2** Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Dans un saladier, battez les œufs et le sucre, ajoutez la cannelle, la muscade et le gingembre, puis mélangez. **3** Incorporez la purée et le lait concentré, jusqu'à obtention d'une crème homogène. **4** Foncez un moule à tarte avec la pâte brisée, recouvrez de l'appareil au potiron et enfournez pour 15 minutes. **5** Ramenez la température du four à 165 °C (th. 5/6) et poursuivez la cuisson 30 minutes. Laissez refroidir à température ambiante et placez 1 heure au réfrigérateur. Servez avec un peu de chantilly.

RECETTE PROPOSÉE PAR REBECCA_74

Mon avis **LOLOTE2102** Excellent ; tout le monde en a redemandé ! La recette est parfaite, mais il vaut mieux préparer la tarte la veille, la garniture est bien meilleure après un repos de 24 h.

Pavé de potiron au chocolat

Pour 8 personnes

Préparation 20 minutes

Cuisson 1 h 30

- 350 g de potiron
- 2 œufs • 135 g de beurre
- 100 g de fromage blanc
- 250 g de farine • 200 g de sucre
- 150 g d'éclats de chocolat
- 3 c. à café de levure
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 1 pincée de sel

1 Préchauffez le four à 165 °C (th. 5/6). Épluchez le potiron, détaillez la chair en dés, puis cuisez-les 10 minutes à l'autocuiseur. **2** Travaillez en pommade 125 g de beurre et le sucre, incorporez les œufs et le sel. Dans un petit bol, dissolvez la levure dans le fromage blanc, additionnez à la préparation précédente et mélangez. **3** Écrasez à la fourchette les dés de potiron et ajoutez-les avec la vanille dans le mélange. Versez graduellement la farine, en tournant pour rendre homogène. **4** Transvasez dans un moule à cake enduit du reste de beurre et enfournez pour 20 minutes. **5** Hors du four, insérez les éclats de chocolat dans la pâte qui commence juste à prendre. Replacez au four pour 1 heure.

RECETTE PROPOSÉE PAR DAMIEN_19

Mon avis **SAPUB2005**

Surprenant, très bon, moelleux à souhait. Goût du potiron très discret (en mettre plus pour les aficionados !). À tenter absolument !

Gâteau d'automne au potimarron et épices

Pour 2 cakes

Préparation 10 minutes

Cuisson 1 h 35 minutes

- 400 g de potimarron (ou courge)
- 4 œufs • 350 g de farine
- 200 g de poudre de noisette
- 20 cl d'huile végétale (sésame ou olive) • 180 g de sucre roux
- 3 c. à café de cannelle
- 1 c. à café de gingembre
- 1 c. à café de bicarbonate de sodium • 1 sachet de levure
- 1 pincée de sel

1 Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Lavez, ouvrez, évidez puis émincez le potimarron. Cuisez-le 15 minutes à l'eau bouillante puis égouttez. **2** Placez dans le bol d'un mixeur et, dans l'ordre, ajoutez, en battant bien entre chaque : les œufs, l'huile, les noisettes, les épices, le sel, le sucre, la farine, la levure et le bicarbonate. **3** Versez dans 2 moules à cake tapissés de papier cuisson et enfournez pour 1 h 10. Laissez refroidir sur une grille avant de servir.

RECETTE PROPOSÉE PAR CLEA

Mon avis **CELINE_159**

Vraiment très bon, surtout à la sortie du four. J'ai pour ma part opté pour 3 cuillerées à café de quatre-épices, et 1 de cannelle. Je garderai cette recette dans mes préférées.

Confiture de citrouille (George Sand)

Pour 15 pots

Préparation 2 x 15 minutes

Macération 48 heures

Cuisson 1 heure

- 3,175 kg de citrouille
- 1 kg d'abricots secs
- 2 citrons non traités
- 2 kg de sucre en poudre ou cristallisé
- 1 gousse de vanille

1 L'avant-veille, portez 2 litres d'eau à ébullition puis, dans une jatte, versez-la sur les abricots. **2** Épluchez puis épépinez les citrouilles. Coupez la chair en morceaux et, dans un saladier, assemblez-les au sucre et mélangez. Laissez reposer 48 heures ces deux préparations. **3** Le jour même, dans une bassine à confiture, réunissez les abricots égouttés et la citrouille sucrée. Rincez et coupez en quatre les citrons, fendez en deux la gousse de vanille et incorporez-les. **4** Cuisez 1 heure à feu vif en tournant. Retirez les citrons et la vanille, puis mettez la confiture en pots.

RECETTE PROPOSÉE PAR BERRY

Mon avis **MARIELAURENCE_24**

Excellente ! Cette confiture est très bonne, la couleur est très belle. Seul détail à ajouter : la cuisson a été beaucoup plus longue, presque 3 heures. Mais le résultat vaut le coup et, finalement, c'est très simple. Merci.

« Tourtelles » (beignets de courge) sans friteuse

Pour 20 pièces environ

Préparation 20 minutes

Cuisson 40 minutes

Égouttage 3 heures

- 500 à 800 g de courge (citrouille, potiron…) • 1 citron non traité
- 6 c. à soupe de lait • 1 œuf
- 150 g de farine
- 4 c. à soupe de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 c. à soupe d'huile pour friture
- 1 pincée de sel • sucre glace

1 Lavez puis évidez la courge. Coupez-la en gros cubes et pelez-la. Rincez le citron et prélevez le zeste. **2** Dans une grande casserole avec un peu d'eau, le sel et le zeste, cuisez les morceaux de courge 20 minutes environ, jusqu'à ce qu'ils soient fondants. Retirez le zeste et laissez-les égoutter 3 heures dans une passoire. **3** Dans un saladier, écrasez-les finement à la fourchette. Ajoutez les sucres, le lait et l'œuf préalablement battu, puis mélangez. **4** Versez la farine en pluie, autant que la pâte pourra en absorber, et tournez afin d'obtenir une consistance assez épaisse pour que ça tombe en bloc d'une cuillère. **5** Dans une grande poêle avec l'huile sur feu moyen, déposez à la cuillère des petits tas de pâte suffisamment espacés. Retournez-les rapidement et aplatissez-les le plus possible à la fourchette. **6** Quand les « Tourtelles » sont brun doré, placez-les sur du papier absorbant, puis dans un plat, et saupoudrez-les de sucre glace. Renouvelez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

RECETTE PROPOSÉE PAR DANIBAR

Et si ce soir vous n'avez pas envie de cuisiner...

Le Vert Pistache
Cuisine méditerranéenne

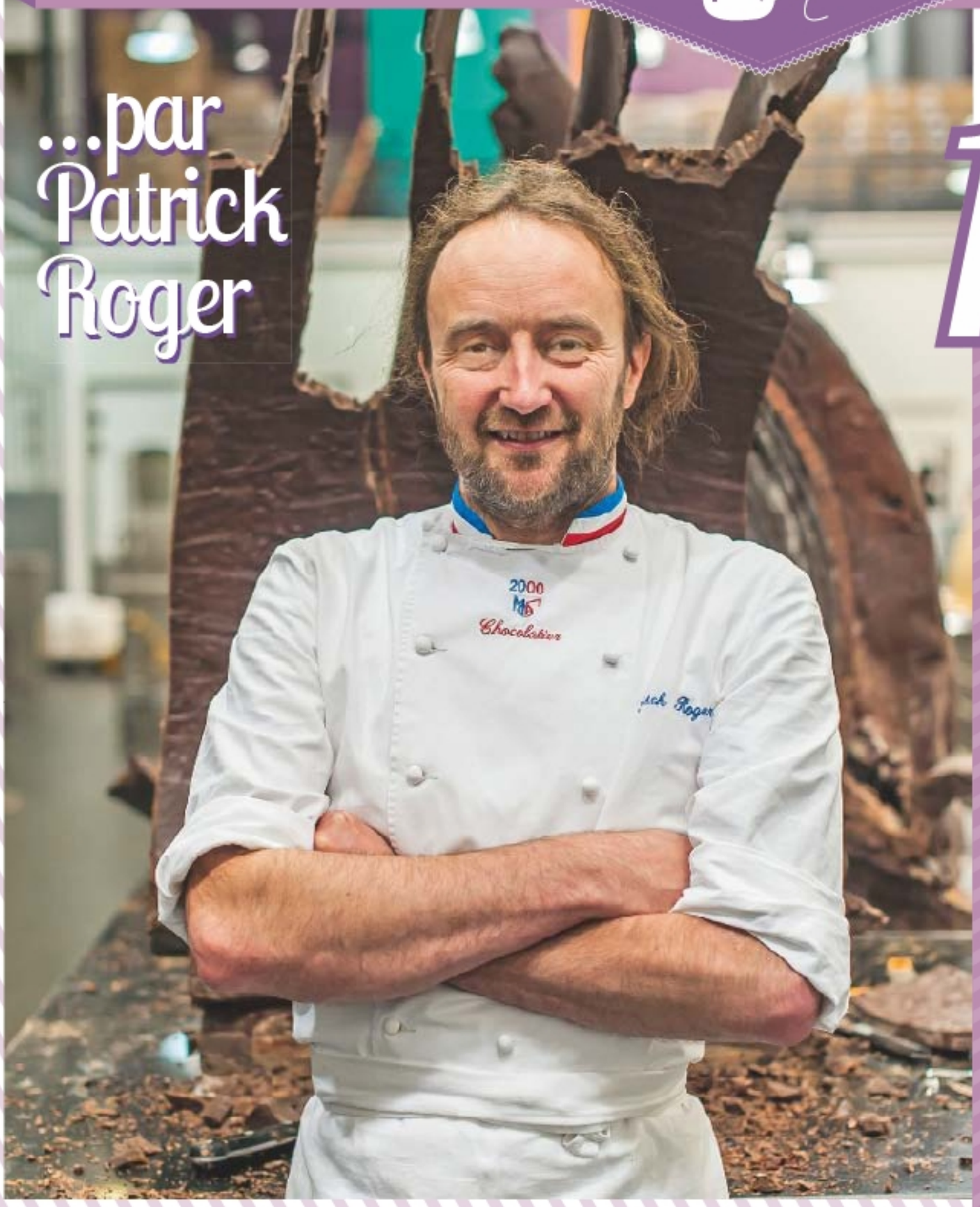
marmiton restos

Des restaurants testés et approuvés par les marmitonautes.

www.marmiton.org/restos

Disponible sur l'App Store

Un must de marmiton.org sublimé…



…par Patrick Roger

1 La recette du site *Truffes au chocolat*

Pour 4 personnes
Préparation 30 minutes

- **125 g de beurre non salé**
- **2 jaunes d'œuf**
- **250 g de chocolat noir de bonne qualité**
- **125 g de sucre glace**
- **50 g de cacao**
- **7,5 g de sucre vanillé**

1 Cassez le chocolat en petits morceaux dans un plat résistant à la chaleur. Faites-le fondre au bain-marie. Ajoutez progressivement le beurre coupé en petits dés. Mélangez.
2 Quand le beurre a bien fondu dans le chocolat, retirez le plat du feu, ajoutez-y les jaunes d'œufs, le sucre vanillé et le sucre glace. Mélangez bien le tout.
3 Placez la pâte au frigo pendant au moins une heure, afin qu'elle se solidifie.
4 Ensuite, formez des petites boulettes à la main, roulez-les dans le cacao puis disposez-les sur un plat.

REMARQUE :
Lavez-vous bien les mains avant et après avoir formé les boules de pâte ! Une parfaite recette de Noël ! Cette recette est ultra-simple : la première fois que j'ai fait ces truffes, j'avais 8 ans…

Recette proposée par ania

Patrick Roger… Choco agitateur de goût

Comment définir Patrick Roger ? Comme un artiste non conventionnel comparable à un chef d'orchestre à la tête d'une harmonie dans laquelle le chocolat est roi ! Pour preuve, ses œuvres monumentales chocolatées qui ornent les devantures de ses magasins. Eh oui, Patrick Roger est aussi sculpteur. Quel parcours pour celui qui n'a pas fréquenté longtemps les bancs de l'école. Il entre en formation de CAP pâtisserie à l'âge de 15 ans et, là, le déclic se fait. En quelques mois, il devient l'un des meilleurs apprentis de sa région et est engagé par Pierre Mauduit, célèbre pâtissier traiteur qui lui fait découvrir le chocolat. Ce sera le coup de foudre. Sa carrière commence. Elle est émaillée de nombreux prix, notamment le titre de Meilleur Ouvrier de France en 2000 (avec une sculpture en chocolat représentant un colosse de 62 kg assis sur la pointe des pieds) et le prix international du chocolat. Il est aujourd'hui à la tête de sept boutiques, dont une à Bruxelles, et d'un laboratoire high-tech. Exigeant et passionné, ce puriste un peu rebelle n'a jamais sacrifié l'authenticité et la subtilité de ses chocolats à la rentabilité ou à la gloire.

Le chef « marmitonne »

2 La version du chef

Pour 30 truffes | Préparation 60 minutes | Temps de repos 1 nuit

• 11 cl de crème • 20 g de beurre • 150 g de chocolat noir à 70 % • 20 g de miel
POUR L'ENROBAGE : • 200 g de chocolat noir à 70 % • 100 g de cacao en poudre

1 La veille, faites bouillir la crème avec le miel.

2 Hachez le chocolat finement. Versez la crème sur le chocolat et mélangez avec un fouet, jusqu'à obtenir un mélange homogène.

3 Une fois l'émulsion faite, ajoutez le beurre et lissez au mixeur.

4 Versez cette ganache dans un plat de 2,5 cm de hauteur.

5 Lissez avec une spatule et laissez refroidir une nuit.

6 Saupoudrez la ganache de cacao en poudre et détaillez-la en petits cubes de 2 x 2 cm. Séparez-les bien les uns des autres.

7 Mettez du cacao sur vos mains (pour que la ganache ne colle pas) et faites de petites boules en roulant les cubes entre les paumes.

8 Préparez l'enrobage : faites fondre le chocolat au micro-ondes par tranches de 15 secondes (ou au bain-marie jusqu'à 32 °C).

9 Trempez vos truffes dans le chocolat fondu et roulez-les ensuite dans le cacao. Déposez-les sur une plaque filmée. Laissez durcir 5 minutes.

Truffes au chocolat et miel

✣ Le truc du chef : ✣

Lorsque vous roulez vos truffes, il est important de mettre du cacao dans la paume des mains ; de même lorsque vous répétez l'opération avec le chocolat fondu. Ce sera plus facile si vous vous enduisez les mains de cacao.

Saumon cru mariné
(« gravad lax » en suédois)

RECETTE PROPOSÉE PAR LAURENCEPARIS

Foie gras mi-cuit de canard au cognac

Joyeux Noël !

Homard grillé aux épices fines

RECETTE PROPOSÉE PAR ONCLEANDRE

Chaque année c'est pareil. Tels des enfants impatients, on attend avec fébrilité la fin de l'année. En novembre, on commence déjà à penser à toutes les bonnes choses que l'on va pouvoir manger à Noël… Et le moins que l'on puisse dire, c'est que le choix est difficile. Comment ne pas y penser quand le magazine Marmiton dévoile 60 recettes plus alléchantes les unes que les autres ? Une seule façon de patienter, retourner les recettes dans tous les sens pour trouver LE menu qui fera sensation, voire toutes les tester pour se faire une meilleure idée. En décembre, on cale ses dernières envies, on réfléchit à la décoration des assiettes et on salive à l'idée de déguster ces délices en bonne compagnie. Patience, Noël sera vite arrivé, profitez de l'Avent pour vous régaler. Joyeux Noël !!! **Par Claire Debruille**

RECETTE PROPOSÉE PAR LUCIE_103

Dinde farcie aux marrons

RECETTE PROPOSÉE PAR CHRISTINE_370

Truffes au chocolat et noix de coco

La recette de couverture

Dans votre cabas

- 500 g de framboises entières surgelées
- 4 blancs d'œufs à température ambiante
- 40 cl de crème liquide entière bien froide
- 250 g de sucre en poudre
- 50 g de sucre glace
- 1 c. à café de Maïzena
- 1 feuille de gélatine

Vous préférez les portions individuelles ? Réalisez 18 disques de meringues au lieu des 3 grands disques.

Revisitez le dessert

Vous pouvez aussi opter pour une présentation en pavlova : faites cuire toute la meringue en un grand cercle légèrement creusé sur le dessus pour y mettre toute la chantilly aux framboises. Il ne vous restera alors plus qu'à garnir de framboises. La pavlova peut aussi être déclinée en version individuelle.

Millefeuille de meringue et chantilly rose aux framboises

Pour 6 personnes

Préparation 40 minutes | Cuisson 1 h 20 |

1 Préchauffez le four à 120 °C (th. 4). Fouettez les blancs d'œufs en neige puis, sans cesser de battre, incorporez le sucre progressivement. Mettez cette masse neigeuse dans une poche munie d'une douille cannelée.

2 Déposez un papier cuisson sur une plaque à four. Formez 3 disques plats de meringue d'environ 17 cm de diamètre. Enfournez pour environ 50 minutes de cuisson. Décollez du papier cuisson puis déposez sur une grille pour laisser refroidir.

3 Quelques heures avant le service, faites décongeler les framboises au réfrigérateur (déposez-les délicatement les unes à côté des autres sur une assiette pour ne pas qu'elles s'abîment). Mettez la gélatine à ramollir dans de l'eau froide.

4 Mixez 100 g de framboises, passez au tamis pour retirer les grains. Mettez à tiédir sur feu doux, puis faites-y fondre la gélatine égouttée.

5 Fouettez la crème en chantilly, puis incorporez le sucre glace et le coulis de framboise refroidi, en mélangeant délicatement pour ne pas qu'elle retombe. Placez dans une poche munie d'une douille cannelée et mettez au frais jusqu'au service (au moins 2 heures).

6 Montez le mille-feuille : placez un disque de meringue sur le plat de service, agrémentez de chantilly aux framboises et de framboises fraîches, puis placez le deuxième disque de meringue. Disposez la chantilly, les framboises puis recouvrez du dernier disque de pâte. Décorez de chantilly et de framboises fraîches, ainsi que de sucre glace à loisir et de perles argentées si vous le souhaitez.

Tutti frutti : en saison, réalisez cette recette avec des framboises fraîches. Vous pouvez aussi remplacer les framboises par un autre fruit rouge, ou par de la mangue.

➜ DES DISQUES TOUS DE MÊME TAILLE : faites des cercles sur le papier cuisson avec un crayon de papier, puis retournez la feuille avant d'y coucher les disques de meringue.

➜ GAGNER DU TEMPS : préparez les meringues la veille ou l'avant-veille. Elles se conserveront très bien dans une boîte en fer, à l'abri de l'air et de l'humidité.

➜ UNE POCHE À DOUILLE MAISON : pas besoin d'investir, un simple sac congélation fera l'affaire. Mettez la chantilly dedans, de façon à ce que la crème se dirige vers un des coins inférieurs, coupez celui-ci et… à vous de jouer !

Blinis au saumon fumé et vinaigrette au miel

Pour 4 personnes
Préparation 10 minutes I
Cuisson 10 minutes I

- 4 tranches de saumon fumé
- 2 branches de ciboulette
- 2 petits-suisses nature
- 16 miniblinis
- 2 c. à soupe d'huile
- 1 c. à soupe de vinaigre balsamique
- 1 c. à café de miel

1 Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Rincez, séchez puis ciselez la ciboulette. Dans une coupelle, ajoutez-y les petits-suisses, mélangez et réservez. **2** Coupez en quatre chaque tranche de saumon. Dans un bol, délayez le vinaigre dans le miel et versez l'huile tout en émulsionnant. **3** Enfournez les blinis sur une grille pour 10 minutes afin de les réchauffer. Tartinez-les de la préparation réservée, disposez-y joliment le saumon et arrosez d'un peu de vinaigrette. C'est tout simple et délicieux.

L'AVIS DES INTERNAUTES
NADIA197618 Super recette et un délice. Mes convives ont adoré. Juste préciser qu'il faut veiller à ce que les blinis soient croustillants, c'est mieux je pense.

Rillettes aux deux saumons

Pour 1 kg de rillettes

Préparation 10 minutes | Cuisson 10 minutes |

- 400 g de filet de saumon frais • 300 g de saumon fumé
- 300 g de St Môret • 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 grosse pincée de thym • 1 pincée de semoule d'ail
- 1 pincée de mélange 5 baies • 1 pincée de gros sel

1 Assaisonnez le saumon frais d'ail, de thym, de poivre et de sel, puis détaillez-le en gros cubes. **2** Dans une poêle avec l'huile, faites-les revenir 10 minutes environ jusqu'à ce qu'ils soient bien grillés. **3** Coupez en morceaux le saumon fumé et le St Môret, puis mixez-les avec le poisson grillé, plus ou moins longtemps selon votre goût. **4** Laissez refroidir avant de servir.

L'AVIS DES INTERNAUTES

MORTICIA48 Vite fait, bien fait, un délice ! J'en ai fait plusieurs fois avec toujours le même bonheur. En remplaçant le St Môret par du mascarpone, on a quelque chose de plus crémeux, quoique plus calorique…

RECETTE PROPOSÉE PAR OPALINE

Mini-éclairs au saumon fumé

Pour 6 personnes

Préparation 15 minutes | Cuisson 20 minutes |

- 100 g de saumon fumé • 3 branches d'aneth
- 300 g de fromage blanc à 40 % • jus de citron • sel et poivre

Pour la pâte à choux : • 2 œufs • 5 cl de lait
• 40 g de beurre • 60 g de farine • 1 pincée de sel

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Préparez la pâte à choux : dans une casserole, portez à ébullition le lait, 5 cl d'eau, le sel et le beurre. Jetez-y la farine et desséchez la pâte 1 à 2 minutes sur feu vif en tournant rapidement avec une spatule en bois. Retirez du feu et intégrez les œufs un à un en fouettant. **2** Sur une plaque tapissée de papier cuisson, étalez cette pâte en 6 bâtonnets. Enfournez pour 20 minutes environ, afin que les éclairs gonflent et dorent bien. **3** Détaillez le saumon en petits dés. Lavez, séchez, effeuillez et ciselez l'aneth. Dans un saladier, assemblez le tout au fromage blanc. Salez, ajoutez du jus de citron à votre goût et mélangez. **4** Coupez horizontalement en deux les éclairs, farcissez-les de la préparation au fromage et servez-les frais en apéro ou en entrée.

REMARQUES : On peut utiliser aussi 250 g de pâte à choux prête à l'emploi.

L'AVIS DES INTERNAUTES

PRISCILLE_4 Très bonne idée pour l'apéritif. En plus, ça fait beaucoup d'effet ! Pour faire encore plus « éclair », j'ai simplement fourré au St Môret et j'ai rajouté une lamelle de saumon sur le chapeau !

RECETTE PROPOSÉE PAR CHRIS

Tartare saumon crevettes et mangue

Pour 4 personnes
Préparation 30 minutes | Marinade 6 heures |

- 150 g de saumon cru
- 150 g de crevettes roses
- 4 beaux citrons bien mûrs
- 1 concombre
- 1 belle mangue bien mûre
- 1 botte de ciboulette
- 1 petite racine de gingembre
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 c. à café de pâte de citronnelle (facultatif)

1 Détaillez en petits dés de taille égale le saumon et les crevettes, puis disposez-les dans un saladier. **2** Pelez le gingembre et râpez-le dessus. Ajoutez éventuellement la citronnelle. Pressez les citrons et recouvrez de jus le poisson. Nappez d'huile d'olive et mélangez soigneusement. **3** Filmez et placez au moins 6 heures au réfrigérateur pour que le jus de citron cuise bien le saumon. Une demi-heure avant de servir, placez le poisson dans une passoire pour l'égoutter. Pelez la mangue et détaillez-en la chair en cubes de la même taille que ceux de poisson. **4** Lavez, séchez et ciselez la ciboulette, puis, dans un bol, assemblez-la au fruit et au mélange saumon crevettes. **5** Rincez puis épluchez le concombre, et, avec un Économe passé sur toute la longueur, détachez-en 4 lamelles. **6** Dans chacune des 4 assiettes de service, disposez en cercle une tranche de concombre (comme un cercle de présentation, mais comestible) et garnissez-le du tartare de poisson.

L'AVIS DES INTERNAUTES
ZELIA78 Miam. Tout est dans la mangue. Il est très important de choisir une mangue bien mûre qui va équilibrer le côté citronné du poisson. À ajouter à la dernière minute comme indiqué. J'ai utilisé des emporte-pièce pour faciliter la pose des lamelles de concombre et leur remplissage. À accompagner de pousses d'épinards ou de salade au vinaigre balsamique.

Saumon cru mariné («gravad lax» en suédois)

Pour 6 personnes
Préparation 15 minutes | Marinade 24 heures |

- 1 saumon entier de 1 kg
- 3 branches d'aneth
- 50 g de gros sel
- 50 g de sucre en poudre
- 10 grains de poivre

1 Prélevez les filets sur le saumon sans en ôter la peau. Enlevez toutes les petites arêtes avec soin, et essuyez sans laver.

2 Rincez, séchez, effeuillez puis hachez l'aneth, concassez le poivre, puis assemblez le tout au sucre et au sel.

3 Dans un récipient plat mais suffisamment large, disposez le premier filet, peau vers le bas et saupoudrez-le du mélange.

4 Recouvrez de l'autre filet, posez dessus une plaque et des poids assez lourds. Laissez mariner au moins 24 heures au frais en retournant à mi-temps.

5 Pour servir, coupez des tranches fines en biais, en vous arrêtant juste avant la peau.

REMARQUES : Recette traditionnelle de Noël en Suède, fait beaucoup d'effet sans donner beaucoup de travail ! On peut accompagner d'une sauce faite de fromage blanc battu, de moutarde suédoise (ou de Savora), d'aneth ciselé et d'un peu de citron.

L'AVIS DES INTERNAUTES
BEBELEON Excellente recette faite à Noël et que je refais pour Nouvel An. J'ai fait la sauce crème raifort, ai ajouté du citron et de l'aneth : un délice. Je craignais le mélange sucré/salé, mais tout compte fait, cela reste uniquement moelleux et tendre sans goût sucré. Merci.

Cappuccino de champignons

Pour 4 personnes Préparation 20 minutes | Cuisson 1 h 05 |

• 500 g de champignons de Paris • 200 g de champignons mélangés (chanterelles sauvages, shiitakés, etc.) • 1 oignon • ½ citron (jus) • 4 branches de cerfeuil • 20 cl de crème • 20 g de beurre • 20 cl de vin blanc • huile d'olive • sel et poivre

1 Pelez l'oignon et nettoyez les champignons de Paris, puis émincez-les séparément. Pressez le ½ citron. 2 Dans une sauteuse avec le beurre, faites suer l'oignon. Ajoutez les champignons de Paris et le jus de citron, puis cuisez 5 minutes. 3 Couvrez de 80 cl d'eau et du vin, salez légèrement et laissez mijoter 1 heure. 4 Pendant ce temps, émincez les champignons mélangés. Lavez, séchez puis effeuillez le cerfeuil. Réservez-en quelques pluches et ciselez le reste. 5 Dans une poêle huilée, assemblez l'émincé de champignons et le cerfeuil ciselé. Salez, poivrez et faites sauter 15 minutes. 6 Filtrez la préparation de la sauteuse pour obtenir 60 cl de liquide (gardez les champignons cuits pour un autre usage). Dans une casserole, intégrez la crème au liquide filtré et faites réduire jusqu'à consistance légèrement veloutée. 7 Dans 4 petits bols, répartissez l'émincé de champignons au cerfeuil. Mixez le velouté jusqu'à l'obtention d'une belle mousse, puis versez par-dessus. Décorez des pluches réservées.

REMARQUES :
Avec les champignons de Paris, vous pouvez faire un petit repas le lendemain (toasts aux champignons).

L'AVIS DES INTERNAUTES
ANONYME J'ai préféré un bouillon cube et j'ai rajouté quelques pincées de 4 épices et de muscade. C'est un vrai régal qui ravira tous vos convives !

RECETTE PROPOSÉE PAR SYLVIE_510

Huîtres au coulis de poireaux

Pour 4 personnes

Préparation 30 minutes | Cuisson 35 minutes |

- 24 huîtres • 3 blancs de poireaux • 50 cl de crème fraîche épaisse
- 25 g de beurre • sel et poivre

1 Au-dessus d'un récipient, ouvrez et décoquillez les huîtres. Réservez-les au frais. Filtrez-en l'eau pour éliminer les débris de coquille. Rincez et séchez les demi-coquilles creuses. **2** Nettoyez puis émincez (au robot) les blancs des poireaux. Dans une poêle avec le beurre, faites-les suer 20 minutes à couvert. **3** Préchauffez le four à 230 °C (th. 7/8). Mouillez les poireaux avec l'eau des huîtres, salez très légèrement et poivrez. Découvrez et laissez évaporer. **4** Hors du feu, moulinez-les, assemblez-les à la crème fraîche et mélangez. Remettez sur le feu pour faire réduire un peu et réchauffer. **5** Dans un plat à four, calez les demi-coquilles sur un lit de gros sel. Disposez une huître dans chacune, nappez-les de la sauce au poireau et enfournez pour 4 minutes.

L'AVIS DES INTERNAUTES

MARIE80260 Je n'avais jamais cuisiné ni mangé d'huîtres chaudes. Cette recette est excellente et facile à réaliser. Mes invités ont beaucoup apprécié. Je n'ai pas mouliné les poireaux, mais coupé en lamelles très fines. Un petit conseil : ne pas faire chauffer trop fort, les huîtres doivent rester tièdes afin de garder toute leur saveur.

RECETTE PROPOSÉE PAR MANUE_15

Gourmandises de saint-jacques au saumon fumé

Pour 6 personnes

Préparation 15 minutes | Cuisson 25 minutes |

- 30 noix de saint-jacques (environ 500 g en surgelé)
- 6 tranches de saumon fumé (ou truite fumée)
- 3 échalotes • 25 cl de crème fraîche épaisse • 25 g de beurre
- 1 jaune d'œuf • 1 pâte feuilletée toute prête
- 50 cl de vin blanc sec (entre-deux-mers) • 3 c. à soupe de farine
- 3 pincées de safran • sel et poivre

1 Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7). Dans la pâte feuilletée, découpez des triangles équilatéraux d'environ 4 cm de côté et roulez-les en croissant en commençant par la base. **2** Badigeonnez-les du jaune d'œuf battu et enfournez pour 10 minutes environ, le temps qu'ils dorent bien. Laissez tiédir. **3** Épluchez puis émincez les échalotes. Détaillez en 30 lamelles d'environ 1 cm de largeur le saumon (elles doivent être assez longues pour entourer les noix). Versez la farine dans une assiette creuse et roulez les noix de saint-jacques dedans. **4** Enveloppez chaque saint-jacques d'une lamelle de saumon et posez-les sur une assiette côté jointure de poisson. **5** Dans une sauteuse avec le beurre bien chaud, faites suer les échalotes. Ajoutez le vin et laisser réduire 5 bonnes minutes à feu vif. **6** Réduisez le feu et faites revenir les saint-jacques 2 minutes de chaque côté. Incorporez la crème fraîche et le safran. Salez légèrement (à cause du saumon), poivrez et laissez mijoter 2 minutes. Servez accompagné des croissants.

L'AVIS DES INTERNAUTES

ISABELLE_650 J'ai testé cette recette samedi soir ; les invités étaient épatés et se sont régalés. J'avais servi les saint-jacques sur une fondue de poireau, avec quelques feuilles de roquette pour le décor.

Chou rouge aux marrons et aux pommes en cocotte

Pour 6 personnes

Préparation 40 minutes | Cuisson 1 heure |

• 1 gros chou rouge • 3 pommes acides • 24 châtaignes • 2 oignons • 3 c. à soupe de beurre • 2 c. à soupe de saindoux • 10 cl de vin rouge • 3 morceaux de sucre • 1 filet de vinaigre • sel et poivre

1 Épluchez les châtaignes. Après en avoir retiré la peau, les cœurs et les pépins, taillez les pommes en dés. Réservez. **2** Nettoyez le chou rouge. Ôtez-en le trognon et les côtes épaisses. Pelez les oignons. Émincez le tout et réservez. **3** Dans une cocotte avec le saindoux, cuisez 15 minutes le chou et les oignons sans cesser de remuer. Salez, poivrez, puis ajoutez le sucre, le vinaigre et le vin. Couvrez et laissez mijoter 45 minutes. **4** Pendant ce temps, dans une sauteuse avec le beurre, faites revenir les pommes et les châtaignes et laissez cuire 45 minutes. Servez avec le chou.

L'AVIS DES INTERNAUTES
SABRINA_1456 **Accompagnement original d'une volaille de Noël.**

RECETTE PROPOSÉE PAR FLORENT_56

Magret de canard séché aux 5 baies

Pour 1 magret

Préparation 10 minutes | Macération 24 heures | Repos 3 semaines |

• 1 magret de canard • 20 cl de vin rouge • mélange 5 baies (ou curry ou colombo) • sel de Guérande (ou gros sel)

1 La veille, couvrez de sel le fond d'un petit plat ou d'une boîte en plastique, déposez-y le magret et recouvrez-le de sel. N'hésitez pas à appuyer à la main pour qu'il imprègne légèrement la viande. Laissez macérer 24 heures (le jus de la viande sera partiellement « aspiré » par le sel). **2** Le jour même, dans une casserole, portez le vin à ébullition. Hors du feu, plongez-y immédiatement le magret pour le débarrasser de son sel (c'est la meilleure façon de le nettoyer sans nuire à sa conservation). **3** Séchez-le avec un papier absorbant et saupoudrez-le abondamment sur les deux faces de mélange 5 baies. **4** Avec un morceau de ficelle alimentaire, accrochez-le dans un endroit relativement ventilé (cave ou garage, si la température le permet) pendant 3 semaines, ou roulez-le dans un torchon et placez-le dans le bas du frigo pendant la même période. **5** Le magret est alors devenu « jambon » et la viande s'est considérablement raffermie. Servez-le en fines tranches à l'apéritif ou en ornement de toutes vos salades.

REMARQUES : **Pour l'accrocher dans une cave, piquez le magret à la plus fine des extrémités avec une lame de couteau et passez-y la ficelle. Accompagnez à souhait d'un bergerac rouge ou d'un madiran.**

L'AVIS DES INTERNAUTES
ARNAUD_232 **Une recette des plus simples, pour un résultat succulent. Trois bonnes semaines ont été nécessaires pour que le magret soit bien sec. Coupées fines, les tranches se marient parfaitement à des gésiers de canard reposant sur un nid de salade. Merci au chef !**

RECETTE PROPOSÉE PAR ALAISEBREIZH

Confit d'oignons et figues en verrines

Pour 6 petites verrines
Préparation 5 minutes | Cuisson 15 minutes |

- 6 tranches fines de jambon sec (ou de Bayonne)
- 2 oignons • 1 pot de confiture de figue
- 6 gressins nature (ou au sésame) • 2 c. à soupe de vinaigre balsamique • 2 c. à soupe d'huile d'olive • 1 c. à soupe de sucre

1 Pelez puis émincez les oignons. Dans une petite poêle avec l'huile, faites-les suer 5 minutes. **2** Ajoutez le vinaigre et le sucre, tournez et laissez réduire 10 minutes à feu doux. **3** Remplissez les verrines, à moitié, de confiture de figue et répartissez dessus les oignons confits. **4** Enroulez chaque gressin dans une tranche de jambon et plantez-les dedans. Effet garanti !

L'AVIS DES INTERNAUTES
SEVERINE_38SE Testée, approuvée et refaite de nombreuses fois ! Très simple et très rapide à faire ; pour la confiture on peut aussi utiliser figue et noix.

Verrine avocat crevette et fromage frais

Pour 4 personnes
Préparation 30 minutes |

- 44 crevettes moyennes décortiquées
- 3 avocats bien mûrs • 2 citrons verts non traités
- 1 botte de ciboulette • 6 petits carrés frais (150 g en tout)
- 3 c. à soupe de crème fraîche

1 Pressez 1 citron. Pelez et dénoyautez 2 avocats, réduisez en purée la chair, et arrosez-la de la moitié du jus de citron. Répartissez-en une partie dans 4 verrines sur 2 cm de hauteur et réservez le reste. **2** Coupez en morceaux 16 crevettes et placez-les sur cette couche d'avocat. Lavez et séchez la ciboulette. Réservez-en 4 tiges et ciselez le reste. **3** Dans une assiette, écrasez à la fourchette les carrés frais, la crème fraîche et la ciboulette ciselée. Dans les verres, ajoutez ce mélange sur les crevettes en couche d'environ 2 cm. Conservez le reste. **4** Détaillez en morceaux 12 crevettes et la chair de l'avocat restant, arrosez du reste de jus de citron, puis disposez cette préparation au-dessus du fromage sur à peu près 4 cm. **5** Mélangez la purée d'avocat et celle aux carrés frais réservées, puis étalez-le sur la dernière couche des verrines. **6** Décorez avec les dernières crevettes, la ciboulette réservée et des rondelles taillées dans le deuxième citron. Servez frais, avec une mayonnaise au citron par exemple.

L'AVIS DES INTERNAUTES
KARINE_2772 Très bon, très frais. J'ai fait cette recette pour l'apéritif, servie en petites verrines. J'ai juste ajouté un peu de Tabasco pour relever l'avocat, et j'ai fait mariner les crevettes quelques minutes dans un mélange jus de citron gingembre en poudre. À refaire !!!

RECETTE PROPOSÉE PAR STEPHANIE_1974

Mesclun de Noël au foie gras

Pour 4 personnes

Préparation 10 minutes | Cuisson 3 minutes |

• 4 tranches de foie gras • 80 g de magret séché en tranches • 8 saint-jacques fraîches • 150 g de mesclun • 1 avocat • 1 truffe fraîche (facultatif) • 2 branches de cerfeuil • 4 brins de ciboulette • 10 g de beurre • 2 c. à soupe d'huile d'olive • 1 c. à soupe de vinaigre de vin vieux • sel et poivre

1 Rincez puis essorez le mesclun. Coupez l'avocat en deux, retirez-en le noyau et la peau, et taillez la chair en petits dés. Dans un bol, assemblez le vinaigre et l'huile. Salez, poivrez, puis émulsionnez. **2** Dans une poêle avec le beurre, faites revenir 2 à 3 minutes selon leur taille les saint-jacques assaisonnées. Épongez-les sur du papier absorbant. **3** Sur 4 assiettes de service, disposez en dôme le mesclun, parsemez dessus les cubes d'avocat et arrosez de vinaigrette. **4** Répartissez autour les saint-jacques tièdes, le foie gras et le magret. Effeuillez le cerfeuil et ciselez la ciboulette, puis décorez-en l'ensemble. Râpez éventuellement la truffe par-dessus.

L'AVIS DES INTERNAUTES
NICOLE_740 : Je n'ai pas modifié cette recette, mais j'ai juste mis la tranche de foie gras sur un pain aux spéculoos (spécialité de mon boulanger), excellent compromis entre le pain et le pain d'épices. Merci pour cette recette simple et qui fait son effet.

RECETTE PROPOSÉE PAR NIKAIA

Macarons chèvre et miel

Pour 40 macarons

Préparation 35 minutes | Cuisson 30 minutes | Repos 30 minutes |

Pour les biscuits : **• 3 blancs d'œufs (environ 100 g) • 212 g de sucre glace • 125 g de poudre d'amande (ou moitié amande, moitié noisette) • 22 g de sucre en poudre • 3 g de sel fin**
Pour la garniture : **• 1 bûche de chèvre de type Sainte-Maure • 2 c. à soupe de miel**

1 Préparez la pâte à choux : pesez les blancs et, en fonction, adaptez les quantités du reste des ingrédients. Dans une jatte, tamisez ensemble la poudre d'amande et le sucre glace, puis mélangez bien. **2** Dans un saladier, montez en neige (ferme mais pas trop) les blancs. Ajoutez le sucre en poudre et le sel, puis continuez à fouetter 30 secondes. **3** Incorporez progressivement les amandes sucrées en mélangeant délicatement à la spatule jusqu'à obtenir une pâte lisse et brillante. **4** Sur 2 plaques tapissées de papier sulfurisé, répartissez en quinconce 80 petits tas de pâte de taille égale, soit à l'aide d'une poche (avec une douille n°7), soit avec une petite cuillère. Laissez reposer au moins 30 minutes. **5** Préchauffez le four à 160 °C (th. 5/6). Enfournez les plaques séparément pour 10 à 15 minutes ; la croûte doit être ferme, mais les biscuits encore moelleux à l'intérieur. Laissez refroidir sur une surface froide avant de les détacher. **6** Pendant ce temps, écrasez le chèvre. Ajoutez progressivement le miel en testant régulièrement pour atteindre l'équilibre miel chèvre qui vous convient. **7** Montez les macarons en collant deux coques avec un peu de préparation au fromage.

L'AVIS DES INTERNAUTES

PAULA_18 Une réussite totale ! J'ai eu beaucoup de succès avec cette recette. Je n'avais pas de calvados, j'ai fait flamber à l'armagnac. Très bon et très chic !

Terrine de foie gras aux pommes vertes

Pour 8 personnes **Préparation 20 minutes** | **Cuisson 30 minutes** | **Réfrigération 48 heures** |

• 1 beau foie gras frais • 4 pommes vertes (de type granny-smith) • 20 g de beurre • 1 c. à café de gingembre en poudre • sel et poivre

1 Dénervez le foie puis coupez-le en 4 escalopes épaisses. Salez-les et poivrez-les. Préchauffez le four à 150 °C (th. 5).

2 Pelez les pommes, ôtez-en cœurs et pépins, puis détaillez la chair en tranches épaisses d'environ 1 centimètre.

3 Dans une poêle avec le beurre, faites dorer les tranches en remuant. Saupoudrez de gingembre.

4 Dans une terrine, disposez 2 escalopes entre deux couches de pommes et recouvrez du foie gras restant. Posez le couvercle.

5 Placez dans un bain-marie et enfournez pour 20 à 30 minutes (un couteau plongé dans la terrine doit ressortir chaud).

6 Laissez refroidir avec un poids sur le dessus pour tasser, puis placez 2 jours au réfrigérateur. Cette terrine se garde une dizaine de jours au frais.

Escargots au beurre persillé

Pour 4 personnes

Préparation 25 minutes | Cuisson 8 minutes |

- 48 escargots et leur coquille séparée
- 4 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 8 brins de persil
- 350 g de beurre
- sel et poivre

1 Pelez les échalotes. Rincez, séchez puis effeuillez le persil. Hachez l'ensemble. Épluchez l'ail et pilez-le. **2** Assemblez le tout, salez et poivrez, puis travaillez en pommade avec le beurre. **3** Préchauffez le four à 240 °C (th. 8). Déposez une noix de beurre dans chaque coquille, posez un escargot dessus, recouvrez de beurre et lissez bien la surface. **4** Placez les escargots garnis dans un plat rempli de haricots secs pour qu'ils tiennent bien et ne se renversent pas. Enfournez pour 8 minutes.

L'AVIS DES INTERNAUTES
ALEX_328 **Je conseille du beurre demi-sel. Au mixer, j'ai mal réussi à hacher finement mon persil mais ça s'est révélé plutôt pas mal le fait que le persil soit un peu grossier.**

RECETTE PROPOSÉE PAR
CECILE_462

Terrine de canard au foie gras

Pour 10 personnes

Préparation 25 minutes | Cuisson 1 h 45 | Repos 1 jour |

- 4 cuisses de canard
- 2 magrets de canard
- 500 g de gorge de porc hachée
- 1 foie gras cru de canard
- 2 échalotes
- 1 feuille de laurier
- 20 cl de porto
- 20 g de sel pour 1 kg de viande
- 5 g de poivre pour 1 kg de viande
- barde
- crépine

1 Désossez les cuisses de canard et dégraissez les magrets. Passez la chair dans un hachoir à gros trous. Pelez et hachez les échalotes. **2** Dans une jatte, assemblez le hachis, les échalotes, le porto et la gorge de porc. Salez et poivrez en fonction du poids de viande. **3** Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Dénervez le foie gras. Tapissez de barde le fond et les côtés de la terrine. Disposez à l'intérieur le foie entre deux couches de viande. **4** Recouvrez de la crépine et du laurier, placez le couvercle puis enfournez pour 1 h 45. Découvrez 15 minutes avant la fin de la cuisson pour dorer le dessus de la terrine. Dégustez le lendemain, voire 3 jours plus tard.

L'AVIS DES INTERNAUTES
HUBERT_104 **Excellent. Cela a fait le bonheur de quelques convives. Recette très facile, sauf pour dénerver le foie (enfin, c'est facile mais long et délicat). Je l'ai faite avec du canard sauvage pour les magrets ; divin, plus relevé. À recommander. Merci.**

RECETTE PROPOSÉE PAR LAURENCEPARIS

Foie gras mi-cuit de canard au cognac

Pour 8 personnes
Préparation 15 minutes | Cuisson 50 minutes | Réfrigération 1 semaine |

- 1 foie gras cru de canard (environ 500 g)
- 2 c. à soupe de cognac
- 8 g de fleur de sel de Guérande
- ½ c. à café de sucre
- 2 g de poivre fraîchement moulu

1 Préchauffez le four à 130 °C (th. 4/5). Incisez dans la longueur le foie gras tout juste sorti du réfrigérateur, écartez délicatement les lobes pour faire apparaître les veines et ôtez-les avec un couteau (pour ne pas abîmer le foie, ne cherchez pas à les enlever toutes, mais seulement les principales).

2 Dans une casserole, mettez 75 cl d'eau à bouillir. Mélangez le sel, le sucre et le poivre, et répartissez uniformément sur toutes les faces du foie.

3 Déposez la moitié du foie au fond d'une terrine en porcelaine de 500 g environ. Tassez bien, versez le cognac et recouvrez de l'autre lobe.

4 Dans une grande casserole, déposez au fond un gant de toilette puis la terrine couverte, et emplissez d'eau bouillante à mi-hauteur, puis enfournez pour 50 minutes.

5 Laissez refroidir, filmez la terrine sous le couvercle et placez 7 jours au réfrigérateur.

6 Vous pouvez consommer ce foie mi-cuit pendant 15 jours. Accompagné de fleur de sel, c'est excellent.

REMARQUES : Ce foie gras est inratable ! Pour diminuer le coût de revient, vous pouvez l'acheter surgelé. Après une nuit de décongélation au réfrigérateur, le résultat est parfait.

L'AVIS DES INTERNAUTES
SABINE_687 Excellent !! Mon premier foie gras, très facile à faire. Par contre, je n'ai mis que 4 grammes de sel de table pour 2 de poivre. Et la famille s'est régalée.

RECETTE PROPOSÉE PAR PHILIPPE_137

Croustade de cèpes au foie gras poêlé

Pour 4 personnes
Préparation 20 minutes | Cuisson 45 minutes |

- 4 tranches de foie gras frais • 500 g de cèpes frais (ou séchés à réhydrater ou en boîte)
- 1 jaune d'œuf • 80 g de beurre • 1 c. à soupe de crème fraîche
- 400 g de pâte feuilletée • 1 c. à soupe de farine • sel et poivre

1 Nettoyez et coupez en morceaux un peu épais les cèpes. Dans une cocotte avec 20 grammes de beurre, saisissez-les. Salez, poivrez, couvrez et laissez cuire 30 minutes. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). **2** Pendant ce temps, étalez très régulièrement au rouleau la pâte feuilletée sur une épaisseur de 2,5 cm. À l'aide d'un emporte-pièce, découpez-y 4 ronds d'environ 10 cm de diamètre. **3** Posez-les sur une plaque à four enduite de 10 grammes de beurre et incisez-en légèrement les centres avec un emporte-pièce plus petit, en faisant attention de ne pas découper la pâte. Dorez avec le jaune d'œuf battu et enfournez pour 10 minutes. **4** Prélevez 2 louches du jus rendu par les cèpes et poursuivez la cuisson à découvert jusqu'à réduction complète. **5** Dans une casserole, préparez une béchamel très légère avec le reste de beurre, une cuillerée à soupe de farine, le jus de cèpe prélevé et la crème fraîche. **6** Ramenez la température du four à 150 °C (th. 5). Mélangez la sauce et les cèpes, garnissez-en les ronds de pâte cuits, puis enfournez-les pour 5 minutes. **7** Entre-temps, dans une poêle antiadhésive, faites dorer à sec les tranches de foie 1 minute environ, car elles ne doivent pas se défaire. Assaisonnez et servez à l'assiette avec la croustade.

L'AVIS DES INTERNAUTES
COLETTE_220 Tout à fait délicieux : je l'ai servie tiède, garnie de mesclun, d'olives et de basilic frais ciselé. Le contraste entre les légumes tièdes et la salade était non seulement décoratif, mais vraiment très agréable.

L'AVIS DES INTERNAUTES
MOA8131 Excellent dos de cabillaud utilisé en poisson !! Ajoutez un petit peu plus de crème fraîche pour encore un peu plus de douceur !!! Accompagné d'un blanc grande réserve sec.

RECETTE PROPOSÉE PAR VIRGINIE_107

Terrine de poisson et saint-jacques aux herbes

Pour 6 personnes **Préparation 15 minutes** | **Cuisson 20 minutes**

• 400 g de filet de merlan sans peau ni arêtes • 6 grosses noix de saint-jacques (ou 12 petites) • 3 c. à soupe d'herbes hachées (ciboulette, persil, cerfeuil) • 2 œufs • 10 cl de crème fraîche • sel et poivre Pour la sauce : • 2 c. à café de ciboulette hachée • 6 c. à soupe de crème fraîche • 75 g de beurre • 3 c. à soupe de jus de citron • 1 c. à café de moutarde • sel et poivre

1 Préchauffez le four à 160 °C (th. 5/6). Essorez soigneusement et coupez en morceaux les filets de poisson, puis hachez-les au robot. Salez, poivrez, ajoutez les œufs et les herbes, puis mélangez.
2 Dans 6 petites terrines en silicone, répartissez la moitié de cette préparation. Posez dessus les noix de saint-jacques, recouvrez du reste de l'appareil, tassez et enfournez pour 20 minutes. 3 Pendant ce temps, préparez la sauce : dans une casserole à feu doux, délayez la moutarde dans la crème et le jus de citron. Incorporez le beurre par morceaux, faites-le fondre sans bouillir et ajoutez la ciboulette.
4 Nappez les assiettes de sauce et démoulez les terrines par-dessus.

Réveillons le réveillon avec les produits de la mer !

PAVILLON FRANCE

La marque des produits de la pêche française

Revisitez la tradition du réveillon !

En décembre, les poissons, coquillages et crustacés de la pêche française vont révéler votre créativité grâce à leur fraîcheur et leur finesse. Découvrez mille idées originales sur www.pavillonfrance.fr pour étonner vos invités avec des recettes chics et simples à réaliser. De la julienne fraîche, du potiron, de la graine de lin, quelques feuilles de nori... en moins de 20 minutes, préparez très facilement une savoureuse Bûche de la Mer qui saura séduire tous vos hôtes.
Faites confiance à votre artisan poissonnier ou au poissonnier du rayon marée de votre grande surface : partenaires de Pavillon France, ils sauront vous conseiller et avec eux votre succès est assuré.

www.pavillonfrance.fr

RECETTE PROPOSÉE PAR COUESPELLERIE

Pintade de Noël aux pruneaux et aux marrons

Pour 4 personnes |
Préparation 15 minutes |
Cuisson 2 heures |

- 1 chapon de pintade de 2 kg
- 200 g de marrons
- 10 pruneaux
- 4 échalotes
- 50 cl de bouillon de volaille
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre

1 Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7). Dans une cocotte en fonte, faites revenir la pintade sur toutes ses faces avec un peu d'huile. 2 Jetez la graisse, ajoutez les échalotes entières et le bouillon. Salez et poivrez. Enfournez pour 1 heure en arrosant régulièrement du jus. 3 Dénoyautez les pruneaux, égouttez éventuellement les marrons, puis additionnez le tout à la pintade et poursuivez la cuisson 1 heure.

REMARQUES : En accompagnement, réalisez un écrasé de pomme de terre et de navet boule d'or.

20 plats festifs À FAIRE PÉTILLER les papilles

**Farcis, en sauce, en croûte…
volailles, viandes et poissons revêtent leurs habits de fête.**

RECETTE PROPOSÉE PAR TURPY

Risotto crémeux aux saint-jacques

Pour 4 personnes
Préparation 10 minutes |
Cuisson 30 minutes |

- 16 noix de saint-jacques
- 2 oignons
- 100 g de beurre
- parmesan râpé
- 300 g de riz à risotto
- 10 cl de vin blanc
- 2 cubes de bouillon de poule
- sel et poivre

1 Pelez et hachez les oignons. Dans une casserole, portez à ébullition 80 cl d'eau, émiettez-y les cubes de bouillon pour les dissoudre et réservez au chaud. **2** Dans une poêle, faites fondre 15 g de beurre. Saisissez 5 minutes les noix de saint-jacques. Réservez. **3** Dans un faitout, faites blondir à feu vif les oignons dans le beurre restant. Tout en tournant, jetez le riz en pluie. Réduisez le feu au minimum et cuisez-le jusqu'à ce que les grains soient translucides. **4** Versez le vin et laissez-le s'évaporer. Couvrez le riz d'une louche de bouillon chaud et attendez qu'il soit absorbé. Renouvelez l'opération jusqu'à épuisement du bouillon. Le riz ne doit pas être desséché mais bien crémeux. **5** Hors du feu, salez et poivrez. Intégrez les noix de saint-jacques pour les réchauffer 1 à 2 minutes. Servez brûlant, accompagné de parmesan, que vous présentez à part dans une coupelle, et de quelques asperges surgelées cuites à la vapeur.

L'AVIS DES INTERNAUTES
JUDE_35 : Testé ce midi même pour le repas de Noël. Tous les invités ont adoré ! Pour ma part, j'ai ajouté 3 beaux blancs de poireaux coupés en petits morceaux au moment de faire revenir les oignons. C'est très savoureux et apporte vraiment un goût supplémentaire.

Langouste épicée au gingembre

Pour 4 personnes

Préparation 10 minutes | Cuisson 20 minutes |

- 1 grosse queue de langouste • 15 g de gingembre frais
- 1 citron vert non traité (zeste) • 25 cl de crème liquide • 50 g de beurre
- 37,5 cl de gewurztraminer • 150 g de riz sauvage • sel et poivre

1 Dans une casserole d'eau bouillante salée, mettez à cuire 20 minutes le riz sauvage. **2** Pendant ce temps, rincez et séchez le citron puis prélevez-en le zeste. Pelez et râpez le gingembre. **3** Coupez en quatre la queue de langouste puis faites dorer les morceaux dans une sauteuse avec le beurre. Salez et poivrez puis ajoutez les ingrédients râpés. Arrosez avec le vin. Laissez réduire à feu vif, incorporez la crème et mijotez 10 minutes. **4** Égouttez le riz et servez-le accompagné de la langouste en sauce.

L'AVIS DES INTERNAUTES

AMAKIR : Délicieux ! On a ajouté une cuillerée à café de gingembre et de cumin moulu. Attention à ne pas faire bouillir le bouillon. Il faut juste le faire frémir pour conserver le moelleux des langoustes. Incorporez également un peu de piment d'Espelette dans une mayonnaise pour accompagner le tout.

RECETTE PROPOSÉE PAR ONCLEANDRE

Homard grillé aux épices fines

Pour 4 personnes

Préparation 10 minutes | Cuisson 25 minutes |

- 2 homards vivants de 500 g chacun (bleus de Bretagne dans l'idéal)
- 30 cl de crème fraîche épaisse d'Isigny
- ½ bouillon Kub • ¼ de c. à café de muscade fraîchement râpée
- ¼ de c. à café de poivre noir moulu à l'instant
- ¼ de c. à café d'ail semoule • ¼ de c. à café de fleur de sel • gros sel

1 Dans une grande cocotte, mettez à bouillir 5 l d'eau et le gros sel. Plongez les homards pendant 3 minutes à partir de la reprise d'ébullition, puis rafraîchissez-les immédiatement. **2** Préchauffez le four en mode gril à 210 °C (th. 7). Dans un bol écrasez le bouillon Kub. Assemblez-le aux épices et à la crème froide. Mélangez puis réservez au frais. **3** Placez les homards sur le dos et tranchez-les en deux dans la longueur, en suivant la médiane de la carapace. Avec un papier absorbant, ôtez les poches sombres situées entre la naissance de la queue et l'abdomen. **4** Placez les moitiés de homard sur un moule à tarte, faces tranchées vers le haut. Nappez généreusement de crème épicée et enfournez pour 15 minutes. **5** Amenez la température du four à 240 °C (th. 8) et poursuivez la cuisson 5 minutes. Servez de suite avec des Rattes du Touquet ou des nouvelles de Noirmoutier non épluchées et cuites à la vapeur, le tout accompagné d'une salade de laitue et de cerfeuil.

L'AVIS DES INTERNAUTES

SARAH_33 : Très bon. J'ai suivi la recette à la lettre en utilisant des homards surgelés. Et j'ai servi des pommes de terre farcies au potimarron et aux noisettes. C'était délicieux, merci.

RECETTE PROPOSÉE PAR TURPY

Magret de canard au miel et 4 épices

Pour 4 personnes
Préparation 10 minutes | Cuisson 15 minutes |

- 2 beaux magrets (voire 3 si vous êtes gourmands)
- 3 c. à soupe de miel de votre choix
- 1 c. à café de 4 épices
- vinaigre de miel
- sel et poivre

1 Préchauffez le four à 120 °C (th. 4). Entaillez la peau les magrets puis, dans une grande poêle antiadhésive, cuisez-les à feu vif, côté chair vers le haut. Débarrassez la graisse de cuisson (plusieurs fois si nécessaire).

2 Retournez les magrets et réduisez le feu. Badigeonnez la peau de 2 cuillerées à soupe de miel et saupoudrez de la moitié des épices.

3 Salez et poivrez. Couvrez et cuisez 5 minutes environ (la viande doit rester saignante). Laissez reposer la viande quelques minutes sur une planche à découper (elle va perdre du sang, gardez-le).

4 Détaillez-la en tranches assez fines. Disposez-les dans un plat et enfournez pour 5 minutes.

5 Pendant ce temps, déglacez la poêle avec de l'eau, du vinaigre (ou du cognac) et le sang que vous avez réservé. Ajoutez le reste de miel et d'épices, puis laissez réduire à feu doux. Rectifiez l'assaisonnement avant de servir les magrets nappés de cette sauce.

L'AVIS DES INTERNAUTES
CELIMENE13 : Simple et divin. À la place du miel, j'ai utilisé du sirop d'érable. Servi avec un risotto de cèpes, c'était parfait. Tous ont adoré. À refaire, c'est certain.

RECETTE PROPOSÉE PAR MARIE_4102

Filets de sole, crème au citron, sur lit de pomme de terre et langoustine

Pour 2 personnes | Préparation 15 minutes | Cuisson 10 minutes |

- 6 langoustines • 4 filets de sole • 2 grosses pommes de terre • 1 citron vert non traité (zeste)
- 20 g de beurre • 2 c. à soupe d'huile d'olive • sel

Pour la sauce citron : • 2 citrons (jus) • 10 cl de crème fraîche • 80 g de beurre

1 Pelez et lavez les pommes de terre, puis coupez-les en cubes de petite taille (pas trop pour qu'ils restent entiers à la cuisson). Cuisez-les 10 minutes environ dans une casserole d'eau bouillante salée. **2** Pendant ce temps, décortiquez les langoustines puis faites-les revenir dans une petite poêle avec l'huile. Dans une grande poêle, cuisez les filets de sole dans le beurre. Réservez au chaud. **3** Rincez et séchez le citron vert. À l'aide d'un Économe, détaillez-en le zeste en 8 lamelles.

4 Préparez la sauce citron. Dans une casserole, faites fondre le beurre dans la crème. Pressez les citrons. Additionnez le jus au mélange beurre et crème, puis battez pour obtenir un appareil onctueux. **5** Égouttez les pommes de terre et répartissez-les en tas dans 2 assiettes de service. Sur chacun, disposez 2 filets de poisson en croix non parfaite et 4 zestes de citron. **6** Décorez les soles et le pourtour des pommes de terre d'un filet de sauce. Répartissez les langoustines autour et servez.

L'AVIS DES INTERNAUTES
ANNE_320 : Très bonne recette, testée et appréciée au déjeuner de Noël. J'ai fait cuire les soles au cuit-vapeur la veille, puis réchauffé les soles et cuit les pommes de terre le jour même au cuit-vapeur (pour réchauffer en douceur et éviter que les aliments ne soient desséchés). Pour la sauce, j'ai utilisé un demi-citron vert et un demi-citron jaune.

RECETTE PROPOSÉE PAR SEGOLENE SANDRA

Filet de bar, beurre blanc aux huîtres et champagne

Pour 4 personnes
Préparation 30 minutes |
Cuisson 25 minutes |

- 4 morceaux de bar
- 1 branche de cerfeuil
- 15 g de beurre
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- poivre noir et blanc du moulin
- fleur de sel

Pour le beurre blanc :

- 4 grosses huîtres
- 6 échalotes
- 1 citron (jus)
- 1 bouquet de ciboulette
- 250 g de beurre demi-sel
- 10 cl de crème liquide entière
- 1 jaune d'œuf
- 37,5 cl de champagne

1 Préparez le beurre blanc. Pelez et hachez les échalotes, puis placez-les dans une casserole avec le champagne. Faites réduire à feu doux jusqu'à ce qu'il ne reste qu'un fond de liquide. **2** Pendant ce temps, ouvrez les huîtres au-dessus d'un bol. Faites-en un hachis et filtrez le jus pour le conserver. Pressez le citron. Lavez, séchez et ciselez la ciboulette. Réservez le tout. **3** Placez la réduction au champagne au bain-marie. Sans cesser de fouetter, incorporez le beurre en 8 morceaux jusqu'à ce que le mélange soit crémeux. Additionnez le jaune d'œuf, le jus de citron et d'huître, puis la crème et le hachis. **4** Dès que le mélange est homogène, passez au chinois. Ajoutez la ciboulette pour colorer et placez à température ambiante. **5** Dans une poêle antiadhésive, faites mousser l'huile et le beurre sans qu'il colore. Déposez les morceaux de bar et cuisez-les à feu doux d'un seul côté, 5 à 10 minutes selon leur taille, en les arrosant presque constamment de leur jus de cuisson. Déposez-les sur un papier absorbant. Salez et poivrez. **6** Nappez de beurre blanc le fond de 4 assiettes creuses, déposez dans chacune un morceau de poisson et décorez d'une pluche de cerfeuil.

RECETTE PROPOSÉE PAR PIROUETTE

Filets de sole roulés au saumon

Pour 4 personnes

Préparation 15 minutes | Cuisson 55 minutes |

• 2 soles écaillées et vidées • 150 g de saumon frais • 1 carotte • 1 oignon • 1 blanc de poireau • 1 bouquet garni • 30 g de beurre • 20 cl crème fraîche • 2 œufs • 20 cl de vin blanc sec • sel et poivre

1 Faites lever les filets des soles par le poissonnier et demandez à conserver les têtes et les arêtes. 2 Pelez l'oignon et la carotte, puis lavez-les avec le blanc de poireau et hachez l'ensemble. Faites revenir le tout à feu doux dans une casserole avec le beurre. Ajoutez les têtes et les arêtes de sole, le bouquet garni. Salez et poivrez. 3 Versez le vin et 10 cl d'eau. Portez à ébullition et cuisez 30 minutes à petits bouillons. 4 Passez le fumet au chinois en pressant bien, puis faites réduire 5 minutes sur le feu. 5 Pendant ce temps, coupez le saumon en morceaux. Mixez-les avec 10 g de crème et les œufs. Assaisonnez. Étalez cette préparation sur les filets, roulez-les puis maintenez-les fermés avec une ficelle, un pic ou un bâton de vanille. 6 Plongez les roulés dans le fumet et cuisez 5 minutes dès la reprise de l'ébullition. Sortez-les à l'écumoire et réservez au chaud. 7 Faites réduire le fumet de moitié à feu vif. Baissez la flamme. Incorporez le reste de crème fraîche et réchauffez 1 minute. Nappez les roulés et servez accompagné de riz et de carottes rôties.

L'AVIS DES INTERNAUTES

FRED_386 : Vraiment très bon. Comme il me restait de la farce, j'ai formé des petites quenelles avec 2 cuillères à soupe que j'ai pochées en même temps que les roulés, et que j'ai servies en entrée avec quelques petits légumes (jeunes carottes, brocolis…) pour décorer les assiettes.

Ris de veau aux champignons

Pour 6 personnes

Préparation 15 minutes | Cuisson 40 minutes | Trempage 12 heures |

• 1 kg de ris de veau • 300 g de champignons • 2 oignons • 2 c. à soupe de crème fraîche épaisse • 1 cube de bouillon de volaille • 1 c. à soupe de fond de veau • sel et poivre

1 La veille, mettez les ris de veau dans un saladier d'eau et laissez tremper une nuit. 2 Le jour même, égouttez les ris de veau puis nettoyez-les et retirez les peaux. Dans une casserole d'eau bouillante avec le cube de bouillon, blanchissez-les 10 minutes. 3 Lavez les champignons et réservez-les. Pelez et émincez les oignons. Faites-les suer dans une sauteuse avec l'huile. Ajoutez les ris de veau. Salez et poivrez. Faites sauter quelques minutes. 4 Incorporez les champignons et mélangez délicatement. Saupoudrez du fond de veau, couvrez d'eau et cuisez 20 minutes. 5 À l'aide d'une écumoire, retirez la viande et les champignons. Disposez-les dans le plat de service et réservez au chaud. 6 Faites réduire la sauce et additionnez la crème. Rectifiez l'assaisonnement, puis versez sur les ris de veau et les champignons.

L'AVIS DES INTERNAUTES

AMAKIR : Un vrai plat de fête. Nous avons fait revenir les ris de veau tranchés en deux dans le sens de la longueur, puis les avons fait flamber au cognac. Toujours aussi bon…

L'AVIS DES INTERNAUTES
BRIGITTE_2355 :
Fabuleux. J'ai préparé ce plat hier : absolument merveilleux ! J'ai juste passé les tranches de pain de mie à la poêle plutôt qu'au grille-pain.

RECETTE PROPOSÉE PAR ROXANNE

Pintade farcie à la mousse de foie d'oie

Pour 4 personnes
Préparation 20 minutes |
Cuisson 1 h 15 |
Trempage 20 minutes |

- 1 pintade de 1,5 kg
- 200 g de mousse de foie d'oie en rouleau
- 1 barde de lard très fine
- 20 g de morilles séchées
- 3 échalotes • 10 cl de crème fraîche
- 20 g de beurre • 10 cl de porto
- 4 tranches de pain de mie rond
- sel et poivre

1 Préchauffez le four à 230 °C (th. 7/8). Ôtez les éventuels restes de plume de la pintade. Salez et poivrez. Farcissez-la avec la mousse de foie. Fermez la volaille avec un pic en bois. Bridez-la, enveloppez-la de la barde et enfournez dans un plat pour 1 heure. **2** Pendant ce temps, mettez les morilles à tremper 20 minutes dans l'eau tiède. Pelez et hachez les échalotes. Faites-les blondir à feu doux dans une petite casserole avec le beurre. Égouttez et coupez en morceaux les morilles. Ajoutez-les dans la casserole et poursuivez la cuisson 10 minutes. **3** Après l'avoir débarrassée de la barde, enfournez à nouveau la volaille pour 15 minutes pour la faire dorer. Entre-temps, retirez la croûte du pain et toastez-le. Arrosez les morilles avec le porto et laissez réduire des trois quarts. Incorporez la crème. Assaisonnez, mélangez et laissez épaissir. **4** Sortez la mousse, détaillez 4 tranches (réservez le reste) et déposez-les sur les toasts. Découpez la volaille et rangez les morceaux sur un plat de service, puis répartissez les ronds de pain autour. **5** Mouillez le plat de cuisson de 3 cuillerées à soupe d'eau bouillante, grattez-en le fond à la spatule et versez le jus dans la casserole. Tout en fouettant, intégrez le reste de mousse en parcelles. Transvasez dans une saucière et servez avec la pintade.

RECETTE PROPOSÉE PAR JEANPIERRE_181

Chapon au vin de paille

Pour 8 personnes | Préparation 20 minutes | Cuisson 1 h 50 | Repos 12 heures |

- 1 beau chapon du Gers de 4 kg à la graisse très jaune • 500 g d'échalotes • 1 bocal de morilles
- 1 paquet de marrons précuits sous vide • 50 cl de crème fraîche • 50 g de beurre salé
- 75 cl de vin de paille (vin AOC L'Étoile, du Jura, ou riesling) • sel et poivre

1 La veille, découpez en morceaux le chapon. Liez ensemble la carcasse et les ailerons qui cuiront avec les morceaux nobles pour donner du jus. **2** Faites revenir soigneusement le tout dans une grande cocotte avec le beurre et laissez bien fondre la graisse (la peau doit se crisper comme celle d'un magret de canard). **3** Pelez et émincez les échalotes, puis faites-les suer dans la cocotte. Salez et poivrez. Versez le vin, couvrez et laissez mijoter 1 h 30. Laissez refroidir et confire 1 nuit. **4** Le jour même, enlevez une bonne partie de la graisse du dessus de la cocotte, versez-la dans une poêle et faites-y revenir les marrons. Réservez-les. **5** Mettez de côté les morceaux de chapon, jetez la carcasse et faites réduire la sauce. Rectifiez l'assaisonnement. Écrasez 3 marrons dedans pour lier puis réchauffez-y la volaille à feu doux. **6** Rincez et égouttez les morilles. Incorporez-les à la crème et à la sauce dans une petite casserole en cuivre. Mélangez et faites chauffer. **7** Sur un plat de service, dressez les morceaux de chapon et les marrons, puis nappez de sauce aux morilles.

REMARQUE : **Si vous utilisez des morilles séchées, réhydratez-les 45 minutes dans l'eau tiède avant de les cuisiner.**

RECETTE PROPOSÉE PAR LUCIE_103

Dinde farcie aux marrons

Pour 4 personnes
Préparation 15 minutes | Cuisson 3 h 40 |

- 1 dinde de 3 kg
- 1,5 kg de petites pommes de terre
- 1 feuille de laurier
- 100 g de beurre
- 15 cl de bouillon
- 2 c. à soupe d'huile
- sel et poivre

Pour la farce :

- 300 g de chair à saucisse
- 300 g de marrons au naturel
- 4 échalotes
- 5 branches de persil
- 2 branches de thym frais
- 25 g de beurre
- 15 cl de lait
- 225 g de pain de mie
- 5 cl de cognac
- sel et poivre

1 Préparez la farce. Trempez la mie du pain dans le lait. Pelez puis émincez les échalotes et faites-les fondre dans une sauteuse avec le beurre. Ajoutez la chair à saucisse et laissez colorer quelques minutes. **2** Rincez et séchez le persil et le thym, puis effeuillez-les. Essorez la mie. Incorporez l'ensemble à la chair à saucisse avec les marrons et le cognac. Salez et poivrez, puis farcissez-en la dinde. Recousez l'ouverture. **3** Huilez la volaille et déposez-la dans un plat. Assaisonnez, additionnez le laurier et le beurre en parcelles, mouillez du bouillon et enfournez à four froid. **4** Réglez la température du four à 120 °C (th. 4) et laissez cuire 1 heure. Ensuite, amenez-la à 165 °C (th. 5/6) pour 1 heure, puis à 210 °C (th. 7) pour 1 heure. **5** Pelez et lavez les pommes de terre. Placez-les dans le jus de cuisson et poursuivez la cuisson 30 minutes.

RECETTE PROPOSÉE PAR CARINE_312

Bar enveloppé de croûte de sel

Pour 4 personnes
Préparation 10 minutes | Cuisson 30 minutes | Repos 10 minutes |

- 1 bar de 1,5 kg • 1 blanc d'œuf • 3 kg de gros sel gris
- 2 c. à soupe rases de graines de fenouil (ou de cumin)

1 Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). À l'aide d'un couteau bien aiguisé, éventrez le poisson de la queue à la tête. Videz-le. Ne l'écaillez pas, mais lavez-le et épongez-le très soigneusement. Parsemez la cavité ventrale d'un quart des graines de fenouil. **2** Sur un grand plat à four (ou à défaut sur la lèchefrite), étalez une couche de gros sel et déposez-y le poisson bien à plat. **3** Mélangez le reste de sel, le blanc d'œuf battu et le fenouil restant. Recouvrez le bar en tassant bien pour l'enfermer hermétiquement. Enfournez pour 30 minutes. **4** Laissez reposer 10 minutes à la sortie du four et brisez la gangue de sel avec un rouleau à pâtisserie ou un petit marteau. La peau se retire très facilement lorsque le poisson est tout chaud.

L'AVIS DES INTERNAUTES
TIKAOL : Très bonne recette. On apprécie toute la saveur du poisson. Attention de ne surtout pas l'écailler, sinon il sera trop Salé. Quant au temps de cuisson, adaptez-le au poids du bar. Pour un poisson de 1,2 kg, j'ai mis 30 minutes. C'était parfait.

L'AVIS DES INTERNAUTES

BULLE_M : Très bonne recette. Je n'avais pas de cognac, mais j'ai pratiquement tout suivi à la lettre. J'ai quand même mis moins de mie de pain dans la farce : j'avais peur que ce soit un peu lourd avec les marrons. Le résultat était très bon, et ça fonctionne bien aussi avec un chapon.

L'AVIS DES INTERNAUTES
CAMILLE_532
Je l'ai fait sans les abricots secs, et c'était tout simplement délicieux. Idée parfaite pour un repas de « Noël » quand on n'est pas assez nombreux pour manger une volaille entière ! Festif et parfait !

RECETTE PROPOSÉE PAR
CATHERINE_217

Dinde aux fruits secs et aux châtaignes

Pour 4 personnes
Préparation 15 minutes | Cuisson 1 h 10 |

- 700 g de filets de dinde
- 100 g de lardons fumés
- 1 bocal de châtaignes
- 2 oignons
- 3 dattes
- 40 g de raisins secs
- 2 figues sèches
- 3 abricots secs
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier
- 25 g de beurre
- 20 cl de bouillon maigre
- 1 c. à café de miel (ou sucre roux)
- 1 grosse pincée de cannelle
- huile d'olive
- vinaigre balsamique
- sel et poivre

1 Coupez en morceaux les dattes, les figues et les abricots. Réservez. Pelez et émincez les oignons. Détaillez en gros cubes les filets de dinde.

2 Dans une cocotte à fond épais légèrement huilée, faites suer les oignons et les lardons. Mettez-y à dorer les cubes de dinde.

3 Versez le bouillon (à défaut, de l'eau) et un filet de vinaigre. Additionnez la cannelle et le miel. Portez à ébullition.

4 Aux premiers frémissements, incorporez les raisins secs, les fruits en morceaux, le laurier et le thym. Salez et poivrez, puis laissez mijoter 1 heure en veillant à ce qu'il y ait toujours du jus de cuisson (sinon, ajoutez du liquide).

5 Pendant ce temps, égouttez les châtaignes et faites-les rissoler dans une poêle avec le beurre juste avant de servir.

RECETTE PROPOSÉE PAR PREPOGNOT

Grenadin de veau au vinaigre balsamique et au miel

Pour 4 personnes
Préparation 5 minutes | Cuisson 15 minutes

- 4 grenadins de veau (façon tournedos)
- 20 g de beurre
- 5 cl de vinaigre balsamique
- 1 c. à soupe de miel liquide
- sel et poivre du moulin

1 Dans une poêle, faites revenir les grenadins à feu doux avec le beurre chaud, 5 minutes de chaque côté selon leur grosseur. Salez et poivrez, puis réservez au chaud.

2 Déglacez la poêle avec le vinaigre puis le miel, et versez la sauce sur la viande.

REMARQUE : La recette nécessite peu d'ingrédients. Le sucré salé va très bien avec le veau.

L'AVIS DES INTERNAUTES
JACKIE22 : **Très facile, très rapide, et délicieux. Idéal pour un lendemain de réveillon, et festif quand même. Ma garniture : haricots et champignons.**

RECETTE PROPOSÉE PAR ANNECLAIRE_50

Caille aux marrons

Pour 6 personnes

Préparation 10 minutes | Cuisson 40 minutes |

- 6 belles cailles • 250 g de lardons fumés
- 500 g de marrons cuits (en boîte ou sous vide)
- 250 g de champignons (au choix) • 3 beaux oignons
- 40 cl de crème fraîche liquide • 1 c. à soupe d'huile d'olive

1 Dans une cocotte à feu moyen, faites dorer les cailles à sec de tous les côtés, en les tournant régulièrement (jetez de temps en temps la graisse de cuisson). Couvrez et mijotez 30 minutes. 2 Pendant ce temps, pelez les oignons et nettoyez les champignons, puis émincez-les séparément. 3 Dans une casserole à fond épais, faites fondre les oignons dans l'huile. Quand ils sont translucides, ajoutez les champignons et laissez leur eau de végétation s'évaporer. 4 Intégrez les lardons, cuisez 2 minutes. Intégrez les marrons et la crème liquide. Mélangez et laissez épaissir à feu doux. 5 Sortez les cailles de la cocotte et posez-les sur le lit de marrons à la crème.

L'AVIS DES INTERNAUTES
MARIEPIERRE_262 : Excellente recette ! Enfin quelque chose qui change du traditionnel chapon-marrons-purée de céleri. J'ai choisi des morilles et j'ai également flambé les cailles et la préparation à l'armagnac. Je recommande vraiment cette recette.

RECETTE PROPOSÉE PAR ZAZOU99

Oie farcie aux fruits

Pour 8 personnes

Préparation 20 minutes | Cuisson 3 h 10 |

- 1 oie prête à cuire de 3 à 3,5 kg avec son foie à part
- 2 pommes rouges • 24 cerneaux de noix
- 1 grappe de raisin blanc • 1 poire • 1 orange non traitée
- 1 citron non traité (zeste) • 50 g de beurre
- 6 c. à soupe d'huile d'arachide • 1 c. à soupe de miel • sel et poivre

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Épluchez les pommes et la poire. Ôtez-en cœurs et pépins, puis découpez la chair en cubes. Dans une poêle, faites-les revenir avec le beurre 10 minutes avec le foie de l'oie. 2 Lavez et séchez les agrumes, puis râpez-en le zeste. Retirez le foie de la poêle, mixez-le avec les noix et le miel. Intégrez-le, avec les zestes, aux cubes de fruits bien dorés. 3 Farcissez l'oie de ce mélange, recousez l'ouverture et liez soigneusement les pattes contre la volaille. Badigeonnez-la d'huile, salez et poivrez, puis enfournez pour environ 3 heures (comptez 50 minutes pour 1 kg d'oie farcie). 4 Arrosez souvent et, à mi-cuisson, ramenez la température à 150 °C (th. 5). 5 Rincez et égrenez le raisin. Débitez la chair de l'orange en quartiers. Vous pouvez les poêler 30 secondes avant de les disposer autour de la volaille.

L'AVIS DES INTERNAUTES
DEB1736 : Délicieux. J'ai fait cette recette pour Noël… Un succès auprès des petits et des grands. Le zeste d'orange ajoute un réel parfum de fête. Bravo pour cette recette !

Chapon farci au boudin blanc

Pour 6 personnes

Préparation 20 minutes | Cuisson 3 h 05 | Repos 5 minutes |

• 1 chapon de 3 kg • 1 poireau • 1 carotte
• 1 feuille de laurier • 2 l de bouillon de volaille • sel et poivre
Pour la farce : • 4 boudins blancs • 250 g de foies de volaille
• 2 échalotes • 1 c. à soupe d'huile d'olive

1 Préparez la farce. Pelez et ciselez les échalotes, puis faites-les revenir à feu doux avec l'huile dans une sauteuse. **2** Hachez au ciseau les foies. Retirez la peau des boudins et coupez-les en morceaux. Dans un saladier, assemblez le tout aux échalotes (n'ajoutez rien car le mélange est assez crémeux). Farcissez-en le chapon et recousez-le. **3** Épluchez et lavez la carotte, nettoyez le poireau puis, dans un grand faitout, jetez-les dans le bouillon avec le laurier. Portez à ébullition et cuisez-y la volaille farcie 1 heure. **4** Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Égouttez le chapon. Enfournez-le sur la lèchefrite pour 2 heures en l'arrosant régulièrement de son jus. **5** Sortez du four et laissez reposer la volaille 5 minutes. Découpez-la et servez-la avec la garniture de votre choix (marrons, champignons ou purée de céleri).

L'AVIS DES INTERNAUTES
LILIANE_440 : Tout le monde s'est régalé. Enfin une farce moelleuse et pas du tout écœurante. J'ai simplement ajouté un œuf pour lier la farce.

RECETTE PROPOSÉE PAR JACQUELINE

Dinde mole poblano aux figues de Jacqueline

Pour 10 personnes

Préparation 15 minutes | Cuisson 3 h 20 | Trempage 12 heures |

• 1 dinde d'environ 3 kg • 20 grosses figues sèches de Turquie
• 1 oignon des Cévennes (ou oignon doux) • 1 orange non traitée (zeste) • 20 cl de vin apéritif rouge (Cap Corse Mattei, marsala…)
• 1 c. à soupe d'huile d'olive • 1 c. à soupe de sucre
Pour la sauce mole poblano : • 150 g d'amandes effilées grillées
• 2 oignons des Cévennes • 1 gousse d'ail • ½ l de bouillon
• 3 c. à soupe de cacao amer • 3 grands carrés de chocolat noir à 70-85 % • 1 c. à soupe de Maïzena • 1 c. à soupe d'huile d'olive
• 1 c. à soupe de graines de sésame grillé • 1 c. à café de cannelle
• 1 c. à café de coriandre • ½ c. à café d'anis étoilé (ou vert)
• ½ c. à café de piment de Cayenne en poudre • 1 pointe de clou de girofle en poudre

1 La veille, laissez tremper les figues dans un saladier rempli d'eau. **2** Le jour même, préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Lavez l'orange et râpez le zeste. Pelez et émincez l'oignon. Faites-le revenir dans une poêle avec l'huile. **3** Dans une casserole, assemblez le tout aux figues, à l'eau de trempage, au vin et au sucre. Mijotez à feu doux jusqu'à évaporation. Laissez refroidir. **4** Farcissez la dinde et recousez-la. Enfournez pour 3 heures. **5** Préparez la sauce. Pelez l'ail et les oignons. Hachez-les. Faites-les suer dans une sauteuse avec l'huile. Ajoutez les épices et le cacao, mouillez d'une louche de bouillon et faites-y fondre le chocolat. **6** Délayez la Maïzena dans le reste de bouillon, incorporez-le aux amandes dans la sauteuse et cuisez à feu doux 15 minutes. Réservez au chaud. **7** Servez la dinde avec la sauce à part.

REMARQUE : Si toutes les figues ne tiennent pas dans la dinde, présentez celles qui restent à côté.

Homard à l'armoricaine

Pour 4 personnes
Préparation 30 minutes
Cuisson 40 minutes

• 2 beaux homards (de 800 g environ) • 5 tomates • 1 carotte • 1 oignon • 1 petit bouquet d'estragon • 1 petite branche de céleri • 2 échalotes • 2 gousses d'ail • 1 bouquet garni • 75 g de beurre mou • 30 cl de vin blanc sec • 10 cl de cognac • 10 cl d'huile d'olive • 1 grosse c. à soupe de farine • 1 c. à café de concentré de tomate • 1 pincée de piment en poudre • sel et poivre

1 Pelez et détaillez en julienne les échalotes, l'oignon, le céleri et la carotte. Réservez. Dans une casserole d'eau bouillante, plongez les tomates 30 secondes et rafraîchissez-les. Pelez-les et épépinez-les, puis coupez la chair en morceaux. Rincez et séchez l'estragon, puis ciselez-le et effeuillez-le. Pressez l'ail. 2 Ébouillantez 1 minute (ou décongelez) les homards avant de les couper. Réservez le corail des têtes, puis détachez les pinces. Découpez en tronçons les queues et faites colorer tous les morceaux dans une cocotte avec l'huile. Ajoutez la julienne, remuez et flambez au cognac. 3 Incorporez les tomates, l'ail, l'estragon et le bouquet garni. Mouillez de vin et allongez d'un peu d'eau pour que le liquide couvre les homards. Salez et poivrez, pimentez et laissez cuire 20 minutes à couvert. 4 Mélangez le beurre, la farine et le corail réservé. Additionnez le concentré de tomate et travaillez en pommade. 5 Égouttez les morceaux de homards cuits et réservez-les au chaud. Faites réduire d'un tiers environ le jus de cuisson, ajoutez la pommade puis portez à ébullition 2 minutes en remuant. 6 Filtrez cette sauce puis versez-la sur les homards dans une sauteuse. Réchauffez quelques minutes et servez.

L'AVIS DES INTERNAUTES
TOMCOAT : J'ai ajouté 4 petits crabes (étrilles ou crabes sardines) à la cuisson ; coupés en deux puis écrasés pour faire sortir tous les sucs. Cela donne à la sauce un parfum très agréable.

PESCANOVA

Saveurs marines...

De la Mer à la Table...

Retrouvez encore plus de Recettes, d'Astuces, de Vidéos originales sur notre site **pescanova.fr**

RECETTE PROPOSÉE PAR FLORENCE_2055

Mendiants au chocolat

Pour 20 mendiants |
Préparation 20 minutes |
Cuisson 5 minutes |

- 5 grosses barres de chocolat noir fondant (ou au lait ou blanc)
- 20 cerneaux de noix
- 20 noisettes décortiquées
- 20 amandes émondées
- entre 40 et 50 petits raisins secs (blonds pour l'esthétique, mais aussi pour le goût)

1 Préparez une surface froide destinée à recevoir les mendiants (un marbre est l'idéal, mais vous pouvez aussi utiliser une surface quelconque que vous installerez sur des blocs de congélation au moment voulu). 2 Si la surface est poreuse, recouvrez-la d'une feuille de papier aluminium beurrée (mais pas trop, sinon, quand vous « démoulerez » les mendiants, il restera des traces blanches sous le chocolat.) 3 Faites fondre le chocolat au bain-marie. Lorsque celui-ci est complètement fluide, mettez la casserole hors du feu. À l'aide d'une cuillère à soupe, dessinez une première série de 5 ronds d'environ 4 ou 5 cm de diamètre sur le support. 4 Avant que le chocolat ne durcisse, incrustez les fruits secs sur chaque rond ainsi formé (1 noix, 1 amande, 1 noisette, 2 ou 3 raisins). Recommencez l'opération jusqu'à ce que la casserole soit vide. 5 Laissez durcir dans un endroit frais jusqu'à ce que le chocolat soit complètement dur. Décollez les mendiants du support et… bon appétit !

L'AVIS DES INTERNAUTES

CAROLINE_19 Très facile à faire, bien qu'un peu long, et évidemment délicieux pour les amateurs de chocolat !

20 desserts QUI EN JETTENT !

Bûche, tiramisu, salades… chocolats, oranges, amandes et autres délices de Noël vont vous en faire voir de toutes les couleurs.

RECETTE PROPOSÉE PAR CATHERINE_176

Biscuits de Noël aux amandes (Alsace)

Pour 30 croissants
Préparation 15 minutes |
Cuisson 10 minutes |

• 210 g de beurre • 280 g de farine • 100 g d'amandes en poudre • 70 g de sucre • sucre vanillé • sucre glace

1 Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7). Dans un saladier, travaillez du bout des doigts la farine, le sucre, les amandes et le beurre. **2** Avec la pâte ainsi obtenue, façonnez des petits cylindres, aplatissez-les et donnez-leur une forme de croissant. **3** Disposez-les sur une plaque tapissée de papier sulfurisé et enfournez-les pour 10 minutes environ : ils ne doivent pas colorer.
4 Dès la sortie du four, décollez les biscuits de la plaque et roulez-les dans le sucre vanillé et le sucre glace mélangés. Laissez refroidir complètement et conservez dans une boîte hermétique.

L'AVIS DES INTERNAUTES
ISABELLE_2397
Un sans-faute : excellent et facile à réaliser. Rapide et un résultat à la hauteur. Personnellement, j'aime quand ils sont un peu épais. Le sucre vanillé donne une bonne petite touche finale. À refaire sans hésiter.

RECETTE PROPOSÉE PAR CHRISTELLE_1057

Biscuits vitraux de Noël

Pour 6 personnes

Préparation 25 minutes | Cuisson 10 minutes | Réfrigération 1 heure | Repos 10 minutes |

• 1 citron non traité (zeste) • 100 g de beurre mou • 1 œuf • 300 g de farine • 125 g de sucre • 120 g de bonbons durs acidulés • 1 c. à café d'extrait de vanille

1 Lavez et séchez le citron, puis râpez-en le zeste. Dans un saladier, travaillez ensemble le beurre et le sucre. Ajoutez la farine, la vanille, le zeste et l'œuf. **2** Pétrissez encore et encore, en additionnant un peu d'eau si besoin, et faites-en une boule. Couvrez puis placez 1 heure au réfrigérateur. **3** Pendant ce temps, avec un marteau, réduisez en poussière les bonbons, couleur par couleur, et réservez. **4** Préchauffez le four à 190 °C (th. 6/7). Abaissez la pâte sur environ un demi-centimètre. À l'aide d'un emporte-pièce ou d'un couteau, découpez-y des formes. Sur les bords, faites un trou avec une paille pour passer un ruban. **5** Tapissez une plaque de papier cuisson et placez-y les biscuits. Évidez-en le centre et remplissez-le de poudre de bonbon. Enfournez pour 10 minutes. **6** Sortez du four et laissez refroidir 10 minutes environ, le temps que le bonbon durcisse. Vous pouvez alors décoller les biscuits, les accrocher au sapin ou les manger.

Pompette de Noël ultra simple (biscuit de Provence)

Pour 4 personnes

Préparation 10 minutes | Cuisson 25 minutes |

• 5 c. à soupe de lait • 17 c. à soupe de farine • 9 c. à soupe de sucre roux • 5 c. à soupe d'huile d'olive • 2 c. à café d'anis vert moulu • ½ sachet de levure

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Dans un saladier, mélangez tous les ingrédients et formez une boule. **2** Aplatissez-la sur une plaque en lui donnant une forme ovale (comme une fougasse) et faites sur le dessus 3 légères incisions en travers avec la pointe d'un couteau. **3** Enfournez pour 25 minutes environ : le biscuit ne doit pas trop brunir. Laissez refroidir, cassez en morceaux et présentez dans une assiette.

L'AVIS DES INTERNAUTES

LANIEDUMAS : Très vite réalisés et délicieux en version petits biscuits. Le beurre fondu peut remplacer l'huile d'olive.

RECETTE PROPOSÉE PAR HELENE_1413

Jus d'orange chaud de Noël

Pour 1 litre environ
Préparation 5 minutes | Cuisson 10 minutes |

- 1 orange non traitée • 1 citron non traité
- 1 l de jus d'orange (pas de nectar) • 150 g de sucre en morceaux
- 1 bâton de cannelle (ou ½ c. à café de poudre)
- 1 étoile de badiane (ou quelques graines d'anis) • 2 clous de girofle

1 Lavez et coupez en tranches l'orange et le citron (en gardant la peau). Dans une grande casserole, assemblez-les à la cannelle, aux clous de girofle et à l'anis, versez 25 cl d'eau et faites frémir 5 minutes. 2 Ajoutez le jus d'orange et le sucre. Mélangez et laissez chauffer. Ôtez du feu aux premiers frémissements. 3 Filtrez au chinois au-dessus d'un saladier. Mettez en bouteille une fois refroidi.

L'AVIS DES INTERNAUTES
MICHES2200 : Délicieux !!! J'ai mis 50 g de sucre et, à mon goût, c'est suffisant. J'ai fait macérer 1 citron vert et 2 clémentines. Pour les épices, j'ai mis du gingembre, de la coriandre et 2 clous de girofle. Un vrai régal !!!

RECETTE PROPOSÉE PAR FOLETTE

Confiture de Noël aux fruits secs

Pour 6 pots
Préparation 35 minutes | Cuisson 40 minutes | Repos 12 heures |

- 1 kg de poires bien mûres • 500 g de pommes • 2 oranges non traitées
- 1 citron non traité • 200 g de figues sèches
- 200 g d'abricots secs • 150 g de cerneaux de noix • 150 g d'amandes
- 100 g de pruneaux dénoyautés • 100 g de dattes
- 100 g de raisins secs • 1 kg de sucre roux • 1 pincée de cannelle

1 La veille, lavez les pommes et les poires. Sans les peler, détaillez-les en petits morceaux et, dans une grande cocotte, cuisez-les 20 minutes à feu doux et à couvert avec 30 cl d'eau. 2 Brossez sous l'eau courante le citron et les oranges. Pressez-les après en avoir râpé le zeste, puis réservez. 3 Ôtez la cocotte du feu et passez les fruits au tamis pour en recueillir le jus (la pulpe servira pour une compote). 4 Coupez en petits morceaux les figues, les abricots, les pruneaux et les dattes. Ajoutez le tout dans la cocotte, avec les raisins puis le jus et le zeste des agrumes. Laissez reposer 12 heures au frais. 5 Le jour même, transvasez dans une bassine à confiture. Additionnez la cannelle et le sucre. Remuez et portez à ébullition en mélangeant. Laissez cuire 10 minutes. 6 Concassez les cerneaux de noix et les amandes, intégrez-les et prolongez la cuisson 10 minutes. Mettez en pots.

L'AVIS DES INTERNAUTES
MOUSKIRE : La confiture est très bonne en elle-même ! Un régal sur une brioche ou avec du foie gras ! Je dirais qu'il ne faut pas mettre autant de sucre ; ce sont déjà des fruits secs et gorgés de sucre qui n'ont pas besoin de gélifier autant que des fruits frais et cuits. Pour ma part, je mets la moitié du sucre.

RECETTE PROPOSÉE PAR NININEJA

Verrine chocolat orange

Pour 6 personnes
Préparation 15 minutes | Cuisson 10 minutes | Réfrigération 2 heures |

• 1 orange • 50 cl de crème fraîche • 1 blanc d'œuf
• 200 g de chocolat pâtissier • 1 paquet de spéculoos
• 1 pincée de cannelle • 1 gousse de vanille

1 Mettez le chocolat dans une casserole sur feu doux. Râpez le zeste de l'orange et ajoutez-le au chocolat (gardez-en un peu pour le décor). Ajoutez doucement la crème sur feu doux pour faire fondre le chocolat. Laissez refroidir. **2** Montez en neige le blanc d'œuf et mélangez-le à la crème refroidie. Mixez les spéculoos (pas trop fin). **3** Répartissez dans 6 petits verres une couche de spéculoos, une de chocolat, une de spéculoos. Terminez par le chocolat. Placez au réfrigérateur 2 heures au minimum. Décorez avec des zestes d'orange au moment de servir.

L'AVIS DES INTERNAUTES
AUDREY_358 : Miam, miam ! Nous n'étions que quatre, j'ai divisé les quantités par deux, erreur ! Je n'ai pu faire qu'une couche de chocolat. J'ai légèrement arrangé à ma façon : spéculoos, chocolat (sans blanc d'œuf, mais très bien quand même), morceaux d'orange et spéculoos, puis zeste d'orange pour la déco. Hyper frais en bouche, le chocolat et l'orange se marient très bien ensemble.

Marquise au chocolat de Jean-Jacques Rousseau

Pour 8 personnes
Préparation 15 minutes | Cuisson 5 minutes | Réfrigération 12 heures |

• 6 œufs • 180 g de beurre extra fin
• 400 g de très bon chocolat noir • huile

1 La veille, mettez à fondre le chocolat dans une casserole placée au bain-marie. Séparez les blancs d'œufs des jaunes. **2** Dans la casserole, ajoutez le beurre par morceaux tout en remuant, puis additionnez un à un les jaunes d'œufs, sans cesser de tourner. **3** Montez en neige très ferme les blancs et, hors du feu, incorporez-les délicatement au chocolat. **4** Transvasez dans un moule à cake huilé et laisser refroidir. Placez toute une nuit au réfrigérateur. **5** Au moment de servir, démoulez délicatement, en trempant le fond du moule quelques secondes dans l'eau chaude, et lissez la surface du gâteau à la spatule.

L'AVIS DES INTERNAUTES
SOFMARNE : Excellente ! Un vrai régal. C'est la plus simple et la meilleure des recettes de marquise au chocolat. Je la referai cette année pour Noël, accompagnée d'une crème anglaise. Pour éviter le casse-tête du démoulage, j'ai tapissé mon moule de film transparent.

RECETTE PROPOSÉE PAR LOMA

Nougat glacé au chocolat et aux amandes

Pour 8 personnes

Préparation 40 minutes | Congélation 12 heures |

- 2 œufs • 20 cl de crème liquide • 300 g de chocolat à cuire
- 100 g d'amandes hachées • 50 g de miel liquide
- 30 g de sucre semoule • 1 pincée de sel

1 La veille, faites caraméliser les amandes avec le sucre dans une poêle antiadhésive, en les remuant. Laissez refroidir. Séparez les blancs d'œufs des jaunes. **2** Fouettez la crème refroidie en chantilly. Montez les blancs d'œufs en neige ferme avec la pincée de sel et, tout en battant, incorporez-y le miel liquide bouillant en filet. Cassez le chocolat en morceaux et faites-le fondre. **3** Mélangez vigoureusement les jaunes d'œufs avec le chocolat fondu. Ajoutez-y les amandes caramélisées puis, délicatement, la crème chantilly et les blancs en neige. Tapissez le fond et 2 côtés d'un moule à cake de papier sulfurisé et versez-y la préparation. **4** Placez au congélateur 12 heures au moins. Sortez le nougat et démoulez-le 15 minutes avant de le servir.

L'AVIS DES INTERNAUTES

NATALIG : Recette excellente pour les amateurs de chocolat ! Simple et rapide à réaliser. Mes convives se sont régalés ! Pourquoi pas à agrémenter d'un petit sablé ? Bonne dégustation !

RECETTE PROPOSÉE PAR VERTACOMICORIENNE

Tiramisu à la crème de marron et marrons glacés

Pour 6 personnes

Préparation 20 minutes | Réfrigération 12 heures |

- 50 cl de crème fluide • 250 g de mascarpone • 12 marrons glacés
- 250 g de crème de marrons • 200 g de brisures de marrons glacés
- 20 cl de café très fort et froid • 100 g de chocolat noir
- 12 biscuits à la cuillère • 2 c. à soupe de liqueur de châtaigne (facultatif) • 2 c. à soupe de sucre glace • 2 sachets de sucre vanillé

1 La veille, fouettez ensemble dans un saladier le mascarpone, le sucre vanillé et la crème de marron. Ajoutez alors les brisures de marron et mélangez bien. **2** Montez en chantilly la crème fluide très froide et le sucre glace. Incorporez-la délicatement à la préparation aux marrons et réservez au frais. **3** Mouillez les biscuits avec le café, et éventuellement la liqueur, puis disposez-les aussitôt au fond de 6 jolies coupes. Répartissez dessus la mousse de marron, couvrez, puis placez les coupes 12 heures au réfrigérateur. **4** Avant de servir, détaillez en copeaux le chocolat, et décorez-en les coupes avec les marrons glacés entiers.

L'AVIS DES INTERNAUTES

MICHELE_1 : J'ai fait ce dessert pour le repas de Noël. Tout le monde a apprécié. Comme je n'avais pas de crème de marrons, j'ai mixé des marrons glacés faits maison avec le sirop de marrons. C'était très bon.

RECETTE PROPOSÉE PAR MICHEL_826

Nougat blanc mou pas liquide

Pour 6 personnes
Préparation 5 minutes |
Cuisson 45 minutes |

- **2 blancs d'œuf**
- **160 g de sucre semoule**
- **160 g de miel de lavande (impératif pour le temps)**
- **250 g d'amandes avec la peau**
- **feuille de papier azyme**

1 Montez les blancs d'œufs en neige ferme mais ne le placez pas au frais. Dans une casserole, faites fondre le miel et versez-y le sucre semoule. Dès que cela frémit, ralentissez le feu et faites cuire jusqu'à ce que ce sirop déposé à l'aide d'une cuillère sur un glaçon se durcisse (5 à 6 minutes de petit bouillon). **2** Hors du feu, mélangez le sirop et les blancs en neige, puis mettez l'appareil au bain-marie en battant sans cesse, par exemple avec un batteur électrique, jusqu'à ce que cela devienne difficile à travailler (tout dépend du matériel mais, en gros, il faut prévoir 30 minutes). **3** Entre-temps, mettez les amandes à griller au four 2 à 3 minutes. Mélangez les amandes chaudes à la préparation. **4** Vous pouvez déposer du pain azyme sur les bords d'un moule à manquer avec bords amovibles (ou sur un marbre) mais la consistance n'a rien à voir avec le nougat noir : la préparation ne doit pas être liquide. Laissez refroidir et durcir.

L'AVIS DES INTERNAUTES

ZAZAM65 : Cette recette est formidable, le nougat est très bon ! J'ai un thermomètre à sirop, alors j'ai fait chauffer le mélange miel/sucre à 150 °C. Il faut bien penser à découper le nougat en cubes avant qu'il ne refroidisse.

Bûche vanille aux fruits rouges

Pour 4 personnes
Préparation 40 minutes |
Cuisson 20 minutes |

Pour la génoise :
• 4 œufs • 10 g de beurre
• 90 g de sucre • 40 g de fécule
• 40 g de farine
• 25 g de copeaux de chocolat
• 1 pincée de sel
Pour le coulis :
• 250 g de fruits rouges congelés
• 30 g de sucre glace
Pour la chantilly :
• 30 cl de crème liquide entière
• 1 sachet de sucre vanillé
Pour le décor :
• 100 g de fruits rouges congelés

1 **Génoise :** préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Fouettez les jaunes d'œufs avec 60 g de sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse et triple de volume. Montez les blancs en neige et, à la fin, ajoutez le sucre restant. Incorporez-les peu à peu et délicatement, en les soulevant. Faites de même avec le mélange de farine, fécule et sel tamisés. Ajoutez le chocolat fondu. 2 Versez sur une plaque à four recouverte d'un papier cuisson beurré. Lissez le dessus avec le plat d'une spatule et enfournez pour 10 minutes : la pâte doit être souple mais résister sous la pression du doigt. Sortez la plaque du four et renversez-la sur un linge humidifié. 3 Retirez le papier cuisson, puis roulez le biscuit sur lui-même en emprisonnant le torchon. Laissez refroidir sur une grille.

2 **Coulis :** cuisez les fruits congelés avec le sucre et 5 cl d'eau, jusqu'à l'obtention d'un mélange épais.

3 **Chantilly :** montez la crème liquide très froide en chantilly, puis incorporez le sucre vanillé.

4 **Montage :** déroulez le biscuit, étalez-y le coulis puis les deux tiers de la chantilly et, enfin, les fruits rouges décongelés. Roulez la bûche puis décorez du reste de chantilly et de décorations de votre choix.

Bûche chocolat-poire

Pour 6 personnes Préparation 40 minutes | Cuisson 10 minutes | Réfrigération 12 heures

La veille. Pour la mousse : • 4 œufs • 10 cl de crème • 125 g de chocolat
Pour le biscuit : • 4 œufs • 115 g de sucre • 120 g de farine • 25 g d'amandes effilées
Pour le montage : • 3 poires • 10 cl de crème • 100 g de chocolat
Le jour même. Pour le glaçage : • 10 cl de crème • 100 g de chocolat

1 **Mousse au chocolat :** montez les blancs d'œufs en neige. Faites fondre le chocolat, ajoutez les jaunes d'œufs et la crème en remuant vivement, incorporez délicatement les blancs en neige. Couvrez d'un film alimentaire et réservez au frigo.

2 **Biscuit :** montez les blancs d'œufs en neige. Faites blanchir les jaunes avec le sucre, puis incorporez la farine en pluie jusqu'à obtenir une pâte compacte. Ajoutez les blancs par petites quantités, pour que la pâte s'aère et devienne crémeuse. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Placez un papier cuisson sur une plaque à four de 30 x 40 cm, saupoudrez d'amandes puis versez la pâte. Faites cuire 10 minutes puis laissez refroidir.

3 **Montage :** chemisez un moule à cake avec du film plastique, en prévoyant 10 cm de plus sur chaque côté. Coupez les poires en lamelles. Découpez 3 rectangles de biscuits de la taille du moule à cake. Placez le premier rectangle au fond, les amandes face à vous. Étalez 2 grosses cuillerées de mousse au chocolat, disposez 2 rangées de lamelles de poires, bien serrées, puis de la mousse. Posez le 2e biscuit et répétez l'opération. Placez le 3e biscuit puis rabattez les bords du plastique avant de placer le moule au réfrigérateur pour la nuit.

4 **Glaçage :** versez la crème bouillante sur le chocolat concassé. Attendez 1 minute, puis remuez. Démoulez la bûche, recouvrez-la de glaçage, puis striez la surface avec une fourchette. Décorez puis réservez au frais jusqu'au service.

Bûche glacée aux Carambar, vanille et nougatine

Pour 10 personnes | **Préparation 1 h 40** | **Congélation 24 heures** |

Pour la glace aux Carambar : • 20 cl de crème liquide entière froide • 6 cl de lait • 3 œufs • 24 Carambar • 2 sachets de sucre vanillé
Pour la glace vanille : • 2 gousses de vanille • 30 cl de crème liquide entière • 4 œufs • 80 g de sucre • 3 sachets de sucre vanillé
Pour la nougatine : • 125 g de sucre • 40 g d'amandes effilées • 20 g de noisettes concassées • 2 c. à café de vinaigre
Pour le nappage : • 200 g de chocolat noir

1 **L'avant-veille,** pour la glace vanille, faites infusez la gousse fendue et ses graines dans la crème liquide. 2 **La veille, préparez la glace aux Carambar :** fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à blanchissement. Ajoutez les Carambar fondus dans le lait sur feu doux. Fouettez la crème froide en chantilly puis incorporez-la délicatement à la préparation, ainsi que les blancs d'œufs montés en neige. Coupez une bouteille plastique en deux dans le sens de la longueur. Placez dans un moule à cake et versez-y la glace. Placez 4 heures au congélateur. 3 **Préparez la nougatine :** torréfiez les amandes et les noisettes concassées dans une poêle. 4 Cuisez 4 cl d'eau avec le vinaigre et le sucre jusqu'à obtention d'un caramel, puis jetez-y les noisettes et les amandes. Mélangez et versez sur un papier sulfurisé huilé. Recouvrez d'un papier huilé et étalez au rouleau. Coupez encore tiède un rectangle de la taille du fond de votre moule à cake. Découpez des décors dans le reste. 5 **Préparez la glace à la vanille :** fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre. Incorporez la crème vanillée de l'avant-veille fouettée en chantilly, puis les blancs montés en neige. Démoulez la glace aux Carambar. 6 Couvrez le moule de film alimentaire, versez-y les deux tiers de la glace vanille, positionnez la glace Carambar au milieu, la nougatine dessus, puis versez le reste de glace vanille. Couvrez de film alimentaire et placez 24 heures au congélateur. 7 **Le jour J,** démoulez la bûche et recouvrez-la de chocolat fondu. Placez-la 10 minutes au congélateur avant de servir.

RECETTE PROPOSÉE PAR BANDIT

Bûche glacée citron marron

Pour 8 personnes
Préparation 20 minutes | **Congélation 3 heures** |

• 2 citrons non traités • 40 cl de crème fleurette • 3 c. à soupe de mascarpone • 90 g de meringue • 4 c. à soupe de sucre glace • 3 c. à soupe de crème de marron • 2 c. à café d'arôme naturel de citron

1 Lavez et séchez les citrons. Coupez-les en deux, prélevez le zeste et extrayez le jus de 3 quartiers. Réservez. Dans un saladier, montez au fouet la crème fleurette en versant peu à peu le sucre. Additionnez le mascarpone et amalgamez. 2 Réservez un tiers et ajoutez au reste l'arôme de citron, le jus et les zestes réservés. Écrasez la meringue, incorporez-la à cette préparation et versez dans un moule à cake en silicone. 3 Mélangez la crème au mascarpone restante à celle de marron, mélangez et recouvrez-en le moule. Placez 3 heures au congélateur. Démoulez et décorez à votre guise avant de servir.

L'AVIS DES INTERNAUTES
MELSG : Recette très bonne. Le citron et le marron se marient super bien. Attention : surtout ne pas oublier de tapisser le moule de papier film pour faciliter le démoulage, sinon c'est galère. Bien la faire prendre au moins 12 heures au congélateur quand même. On peut placer des jolies décorations au fond du moule avant de verser la première couche de préparation. Sinon c'est top bon !

RECETTE PROPOSÉE PAR MONIQUE_220

Bûche au mascarpone tous parfums

Pour 10 personnes | Préparation 25 minutes | Cuisson 6 minutes | Repos 24 heures |

Pour le biscuit :
- 4 œufs
- 2 c. à soupe de lait
- 100 g de farine
- 100 g de sucre
- 2 c. à café de levure chimique

Pour les crèmes :
- 500 g de mascarpone
- 4 c. à soupe de caramel liquide
- 4 c. à soupe de chocolat liquide (ou sucre vanillé, ou café très fort, etc.)
- 4 c. à soupe de sucre glace
- 2 c. à soupe de Grand Marnier
- 2 c. à soupe de sucre semoule

1 Préchauffez le four à 240 °C (th. 8). Préparez le biscuit : séparez les blancs d'œufs des jaunes. Assemblez la farine et la levure. **2** Dans un saladier, battez les jaunes d'œufs et le sucre, ajoutez la farine, le lait et mélangez. Montez en neige les œufs, puis incorporez-les délicatement. Versez sur une plaque (ou dans un moule) recouverte de papier sulfurisé pour former un rectangle d'environ 40 cm sur 25, puis enfournez pour 6 minutes. **3** Retournez le gâteau sur un torchon mouillé, enlevez le papier, et roulez ensemble biscuit et torchon en forme de bûche allongée. **4** Préparez une crème : dans une jatte, battez ensemble la moitié de mascarpone avec 2 cuillerées à soupe de sucre glace et le caramel liquide. Réservez. **5** Dans un bol, diluez le sucre semoule dans le Grand Marnier et 2 cuillerées à soupe d'eau. Imbibez-en le biscuit après l'avoir déroulé avec soin, puis tartinez avec la crème réservée et enroulez à nouveau (sans le torchon). **6** Préparez l'autre crème comme précédemment, avec le mascarpone et le sucre glace restants, puis le chocolat liquide. Recouvrez-en la bûche. Décorez en faisant des traits à la fourchette et placez au frais pour 24 heures.

L'AVIS DES INTERNAUTES

BOUBOUL67 : Génial ! Je n'avais jamais fait de bûche. Cette recette est top : facile à faire et super bonne. J'ai utilisé du caramel au beurre salé et le résultat était bluffant. Merci pour cette idée.

RECETTE PROPOSÉE PAR NATHAUTRICHE

Fruits chauds de Noël

Pour 5 personnes
Préparation 10 minutes | Cuisson 35 minutes |

• 2 belles pommes • 2 belles poires • 1 banane • 2 mandarines • 80 g de beurre • 25 g de raisins secs • 3 c. à soupe de sucre • 2,5 c. à soupe de rhum • 1 c. à soupe d'huile • 2 c. à café de cannelle

1 Dans une grande casserole, faites fondre le beurre dans l'huile. Pendant ce temps, pelez les pommes et les poires, ôtez-en cœurs et pépins, et coupez-les en gros morceaux. 2 Mettez les morceaux à cuire doucement 25 minutes dans la casserole, en les arrosant de temps en temps du beurre fondu. 3 Détaillez en rondelles la banane et incorporez-les avec les quartiers des mandarine, les raisins et le sucre, puis poursuivez la cuisson 5 minutes. 4 Ajoutez la cannelle et le rhum, mélangez et laissez compoter 5 minutes environ, pour obtenir des fruits bien fondus dans une sauce onctueuse. Un avant-goût de Noël !

L'AVIS DES INTERNAUTES
MINOGO : C'est la deuxième fois que je fais ce dessert, avec toujours autant de succès auprès de grands comme des petits (dans ce cas, je n'ajoute pas de rhum). Je sers en petites coupelles individuelles avec une boule de glace vanille. C'est succulent et, surtout, un bon dessert d'hiver, facile à manger après un bon repas.

Charlotte royale

Pour 6 personnes
Préparation 2 heures | Cuisson 10 minutes |
Réfrigération 3 heures + 24 heures |

Pour le biscuit (2 rouleaux) : • 6 œufs • 200 g de sucre • 160 g de farine • 500 g de crème de marron
Pour la mousse : • 6 œufs • 200 g de chocolat
Pour le montage : • 4 poires • rhum (ou lait)

1 La veille, préchauffez le four à 210 °C (th. 7). **Préparez le biscuit :** fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la farine en deux fois. Incorporez délicatement les blancs montés en neige. 2 Versez sur deux lèchefrites recouvertes de papier cuisson en 2 rectangles uniformes. Enfournez pour 7 minutes. Démoulez sur un linge humide et retirez le papier cuisson. Roulez avec le torchon. Déroulez et fourrez de crème de marron. Roulez à nouveau fermement et emballez de film alimentaire. Placez au réfrigérateur. 3 **Préparez la mousse :** faites fondre le chocolat au bain-marie puis, lorsqu'il est refroidi, ajoutez les jaunes d'œufs avant d'incorporer délicatement les blancs montés en neige. Placez au moins 3 heures au frais. 4 **Pour le montage,** tapissez un moule à charlotte (26 cm de diamètre) de film alimentaire. Préparez un mélange de rhum et d'eau pour imbiber le biscuit. Pelez et coupez les poires en dés. 5 Coupez les biscuits roulés en tranches fines, trempez brièvement celles-ci dans le rhum avant d'en tapisser le fond et les parois du moule en serrant bien. Remplissez de mousse au chocolat et de dès de poire. Faites un nouvel étage de biscuit nappez de mousse et poire, puis terminez avec du biscuit. 6 Recouvrez la charlotte de film alimentaire. Posez dessus une assiette et un poids. Placez au frais 24 heures. Pour démouler, retirez le poids, le film recouvrant le fond puis retournez sur le plat de service. Aidez-vous du film pour la démouler délicatement.

ROQUEFORT

l'Esperelle

UNIQUE !

Un Roquefort de caractère, tout en rondeur, crémeux,
aux arômes délicats et puissants.
" Une pure gourmandise "

C'EST EXQUIS POUR LES FÊTES !

les fromageries occitanes

Auvergne · Roquefort · Pyrénées

LES FROMAGERIES OCCITANES
ZI Borde Blanche – 31290 Villefranche de Lauragais
Tél. : 05 62 71 99 99 - Mail : contact-lfo@groupe3a.fr

RECETTE PROPOSÉE PAR MIMI_11

Salade Meknes aux oranges

Pour 4 personnes | Préparation 10 minutes |

• 6 oranges • 12 dattes • 12 amandes non salées • cannelle • eau de fleur d'oranger • sucre en poudre • sucre glace

1 Enlevez la peau des oranges. Coupez-les très finement et disposez-les dans un plat. Ajoutez-y les dattes émincées en quatre, les amandes. 2 Dans un bol, mélangez 2 cuillerées à soupe d'eau de fleur d'oranger, le sucre en poudre (selon le goût), 1 cuillerée à café de cannelle. Si besoin, versez un peu d'eau. Ajoutez ce mélange sur les oranges au moment de servir, puis saupoudrez de sucre glace et de 2 pincées de cannelle. Si vous avez des feuilles de menthe, décorez le plat avec !!!

L'AVIS DES INTERNAUTES

VALERIE_4069 : Salade parfumée, agréable et légère après un repas copieux. L'ajout de sucre est inutile à mon goût, puisque les oranges et les dattes sont déjà sucrées. La prochaine fois, je ne mettrai pas de cannelle, mais un peu plus de fleur d'oranger.

RECETTE PROPOSÉE PAR CHRISTINE_370

Truffes chocolat et noix de coco

Pour 40 truffes

Préparation 20 minutes | Cuisson 5 minutes | Réfrigération 4 heures |

• 100 g de beurre • 1 œuf • 200 g de chocolat à croquer • 200 g de noix de coco • 4 c. à soupe de sucre glace • 3 c. à soupe de cacao non sucré

1 Dans une casserole, cassez le chocolat en morceaux et faites-le fondre sur feu doux dans 4 cuillerées à soupe d'eau. Retirez du feu et ajoutez le beurre en petits morceaux. 2 Ajoutez ensuite le jaune d'œuf, puis la noix de coco et le sucre. Mélangez et laissez reposer 3 ou 4 heures au frigo. 3 Quand la pâte est ferme, faites des petites boules à l'aide d'une petite cuillère et passez-les dans le cacao non sucré.

L'AVIS DES INTERNAUTES

PERRINE_182 : Tout simplement excellent ! Un vrai régal ! Après avoir fait les boules, bien laisser réfrigérer (plus croustillant). À accompagner avec une mousse au chocolat au lait, ou à la noix de coco.

Recette bio d'hiver

PRIMÉAL

Tiramisu à la châtaigne d'Ardèche et à la poire

Recette conçue, testée et approuvée par Claudine :

Tiramisu châtaigne et poire

Pour notre tiramisu vous avez besoin :
-de farine de châtaigne d'Ardèche Priméal Bio Solidaire
- de poires
- de Délice de châtaigne d'Ardèche aux épices Priméal

Découvrez le secret de cette recette sur www.blog-primeal.fr

La châtaigne d'Ardèche

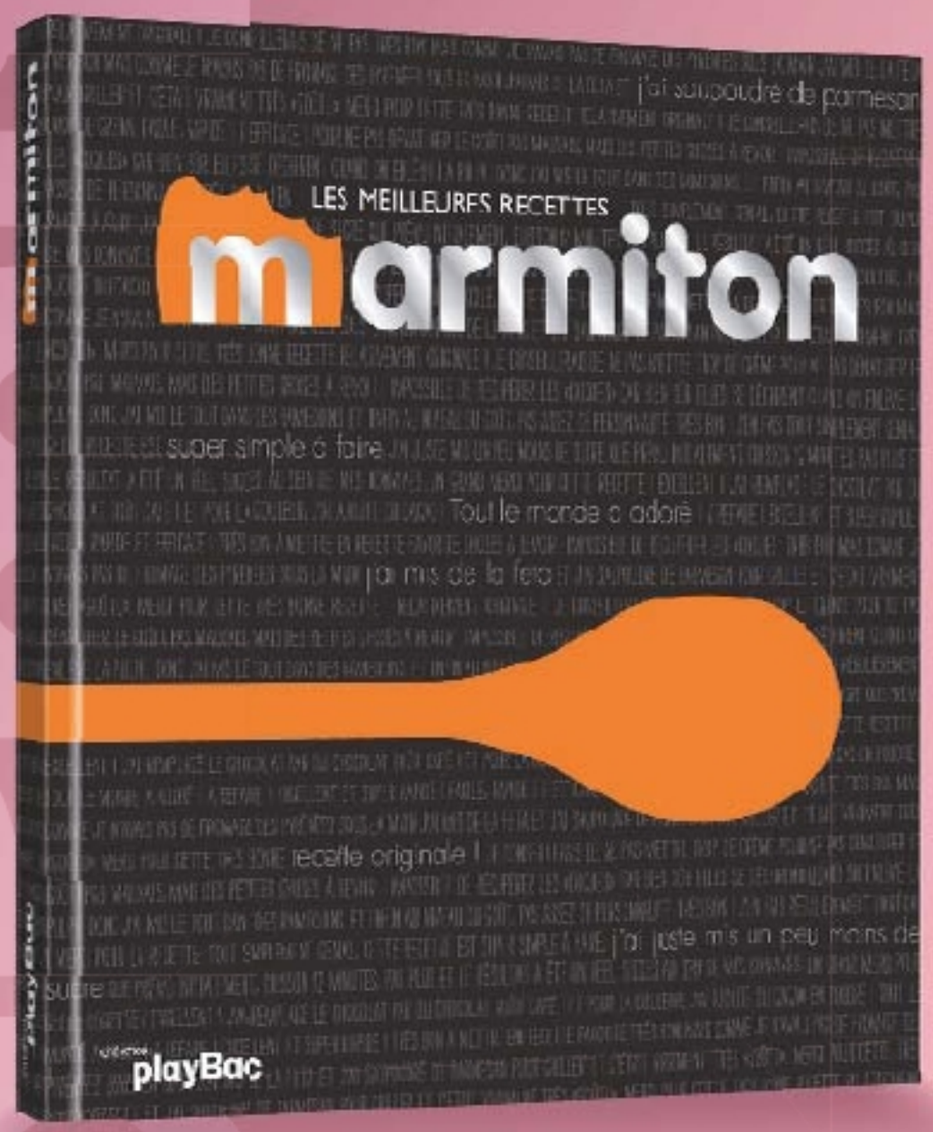
Depuis 25 ans, Priméal s'attache à valoriser la châtaigne des Cévennes ardéchoises. Au côté des castanéiculteurs bio, nous participons à la réhabilitation des châtaigneraies, tant ces arbres emblématiques jouent un rôle précieux dans la gestion harmonieuse des pentes.

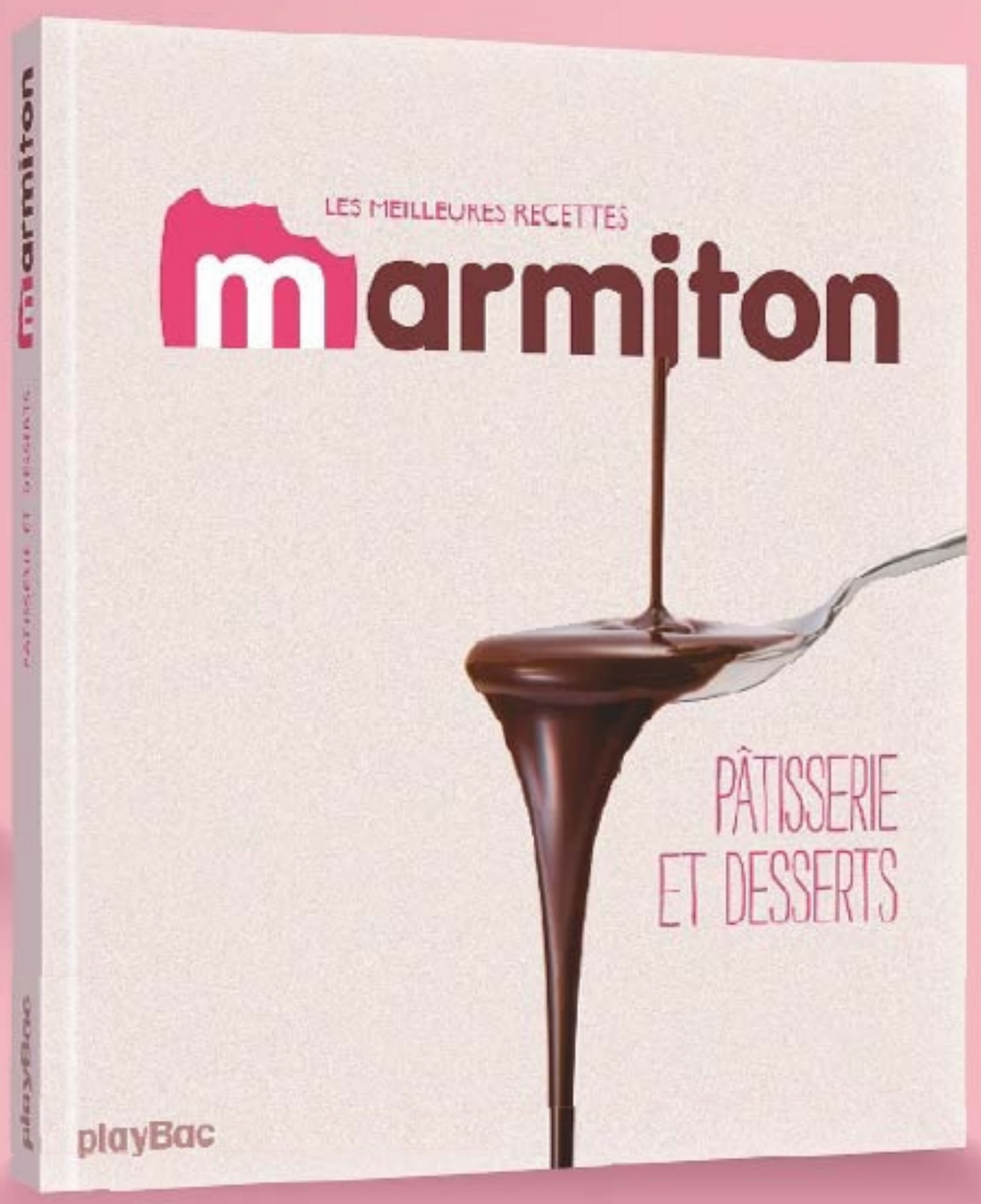
Découvrez la gamme châtaigne Priméal: fruits entiers, crèmes, farines, pâtes, riz...

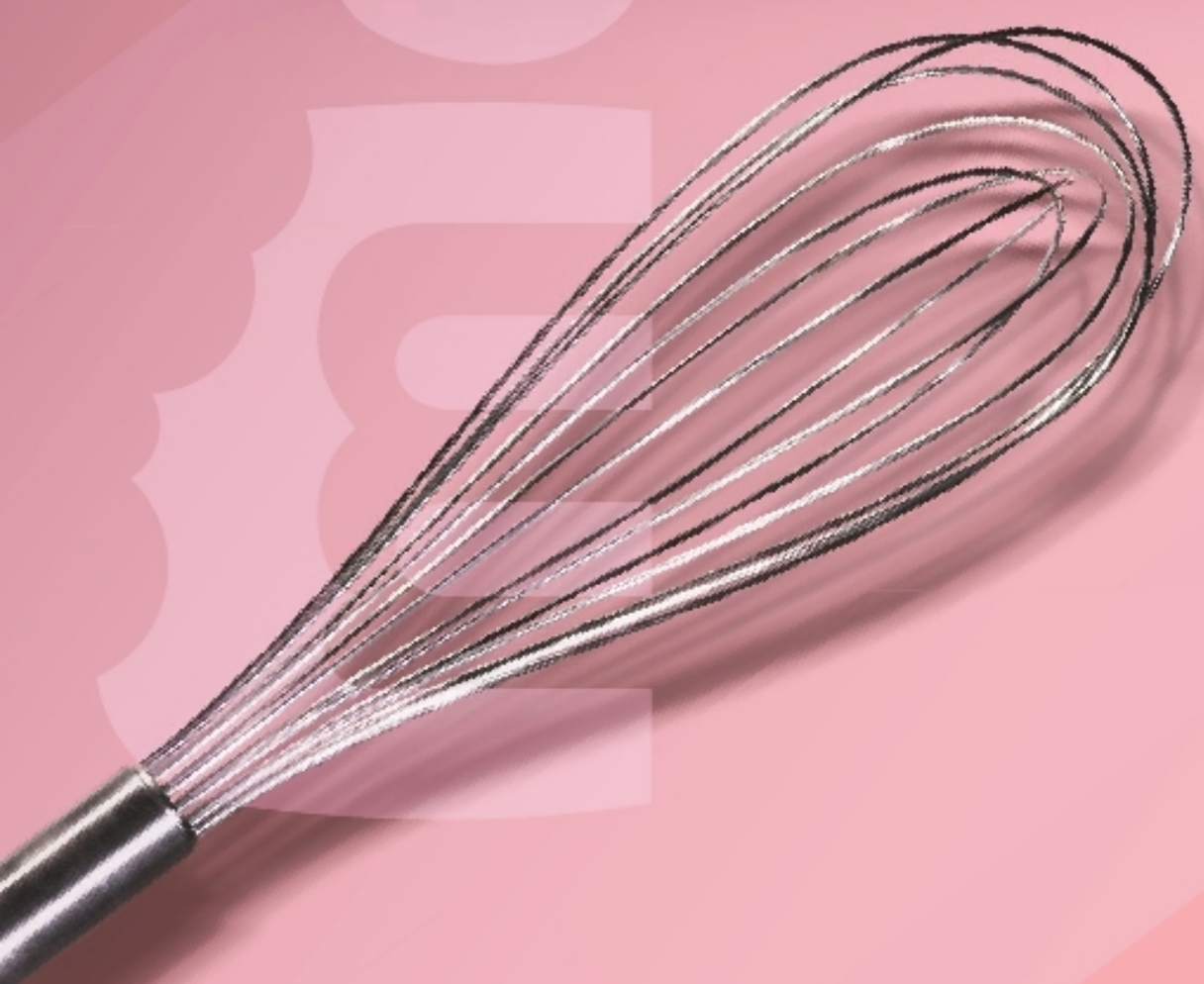
Priméal, la cuisine bio végétale !

Retrouvez les produits Priméal dans les magasins spécialisés bio - www.blog-primeal.fr

Retrouvez les meilleures recettes Marmiton en livres







À offrir ou à s'offrir !

Disponibles au rayon livres

playBac

News Marmiton

Vos courriers, nos actus…
Cette page est aussi la vôtre !

N'hésitez pas à nous écrire, sur notre mur Facebook ou à Chef@marmiton.org pour partager avec nous toutes vos idées, remarques, envies, coups de cœur ou même coups de gueule…

Marmiton lance ses COACHINGS

Vous avez des amis débutants ? Vous voulez mettre votre conjoint aux fourneaux ? Vous voulez réviser les bases ? Ces cours de cuisine en vidéo sont pour vous :
www.marmiton.org/coachings

GRANDE ENQUÊTE : avant-goût…

Quelques tendances sorties de notre grande enquête, avant une synthèse complète dans le prochain numéro :

• Les hommes font plutôt du salé : syndrome du barbecue ou peur de louper les desserts ?

• Fraîcheur et saisonnalité sont loin devant le prix dans les critères d'achat de produits alimentaires : les gourmands en ont-ils marre du hard discount ?

• Pour les achats alimentaires, c'est madame qui décide ! De plus en plus…

• Ce qu'on attend des marques : naturalité et transparence. Marre du bœuf qui n'en est pas et d'avoir besoin d'un microscope pour lire la composition des produits. Le prix passe après, bien après.

• Le livre de cuisine n'est pas mort ! Un tiers des femmes en achètent 3 ou plus par an.

Marmiton à Saint-Malo !

• Retrouvez l'équipe Marmiton au salon Chefs & Saveurs à Saint-Malo, le dimanche 10 novembre : animations gourmandes et dédicace des nouveaux livres de notre collection.

www.chefsetsaveurs.fr

Et comme c'est Noël…

• Menus, recettes, conseils… TOUT pour préparer Noël sur Marmiton :
www.marmiton.org/noel

• Pour apprendre toujours plus, Marmiton vous offre un mois de cours LIVE gratuit avec L'atelier des Chefs ! Connectez-vous sur
www.marmiton.org/atelierslive

Première Journée Marmiton

C'était le dimanche 13 octobre et vous avez été plus de 500 à participer à ce grand rendez-vous autour de la découverte culinaire. Merci à nos partenaires animation (Florette, Gloria, Seb, Tendriade), à nos partenaires dégustation (Rue Paradis, Mességué, Obo, WikiFoods,), aux blogueurs qui nous ont accompagnés pour cette première édition (Anne, Edda, Greg, Luna, Pascale, Patrick, Sanjee et Valérie), ainsi qu'à tous les participants pour leur enthousiasme !

Compte rendu détaillé de cette journée exceptionnelle dans le prochain numéro, ainsi que sur www.marmiton.org/JourneeMarmiton

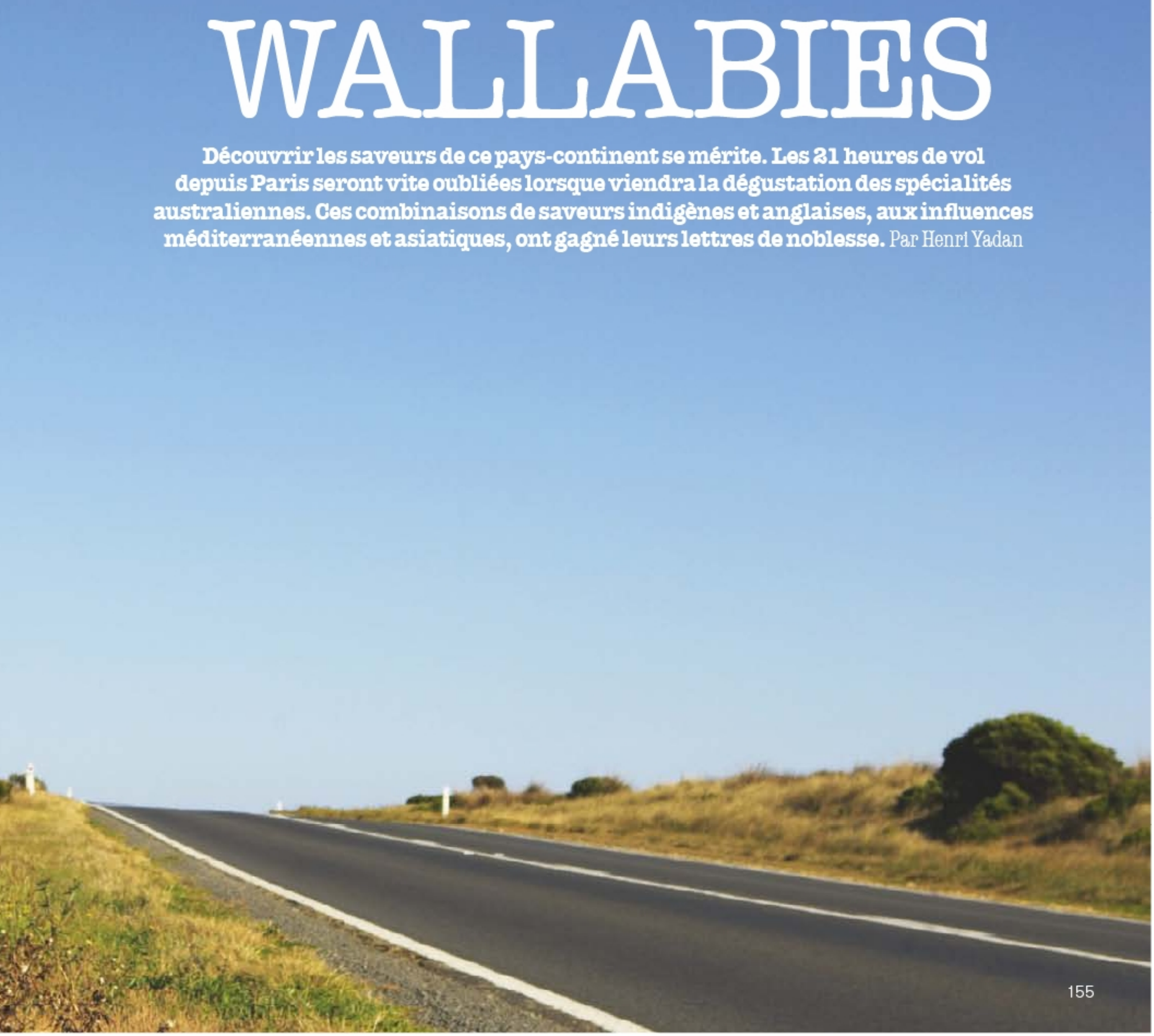
Jeu-concours

En octobre dernier, notre partenaire AD'HAUC (pas le poisson ni le capitaine) a soufflé sa dixième bougie ! Et qui dit anniversaire dit… cadeaux ! Tentez de remporter un **robot Magimix** et plein de chèques cadeaux en participant à ce quiz spécial 10 ans ! Pour jouer, c'est ici : **bit.ly/quizadhauc**

NEXT
4 km

AUSTRALIE
« Welcome » chez les WALLABIES

Découvrir les saveurs de ce pays-continent se mérite. Les 21 heures de vol depuis Paris seront vite oubliées lorsque viendra la dégustation des spécialités australiennes. Ces combinaisons de saveurs indigènes et anglaises, aux influences méditerranéennes et asiatiques, ont gagné leurs lettres de noblesse. Par Henri Yadan



Incontournable meat pie à la bière « made in Australia »

Le drapeau frappé de l'Union Jack et de l'Étoile de la fédération, qui flotte de Perth à Brisbane, trône sur la meat pie, le plat national de cette île d'Océanie. Avec le sausage roll, un feuilleté à la saucisse accompagné de frites et de ketchup, cette tourte à la bière ou au vin garnie de viande de bœuf et d'oignons (dans sa version originale) constitue un véritable art de vivre. Elle s'accorde aussi à merveille avec la palette de bières locales ; principalement des blondes (lager), brassées par Victoria Bitter, Coopers, Cascade Brewery, Tooheys ou XXXX (prononcez four X) et plébiscitées dans les pubs. Les amateurs dégustent avec modération des versions ambrées ou brunes (ale), à peine plus alcoolisées, sous les marques James Squire, Little Creatures et Rogers.

La cuisine australienne surprend par la palette de ses influences et par ses spécialités. Mitonnée par des chefs, elle devient fusion et se fait appeler « Mod'Oz ».

FISH & CHIPS, VEGEMITE & BARBECUES

Héritage britannique, la passion pour la recette de poisson pané au vinaigre, accompagné de frites et de mayonnaise, reste très populaire en Australie. Autres symboles culinaires locaux : la Vegemite, une pâte à tartiner salée, de couleur brune, composée notamment de levure de bière, à l'odeur et au goût unique, que les Australiens dégustent au petit-déjeuner sur une tranche de pain ; et, pour respecter la tradition, les barbecues (ou « barbies ») qui réunissent familles et amis autour de grillades de viandes, de fruits de mer, de légumes et de fruits.

Amateurs de plein air, les Australiens aiment se retrouver autour d'un barbecue ; notamment à l'occasion de l'« Australia Day », la fête nationale australienne.

Chaque week-end, les grandes villes australiennes accueillent dans leur centre brocantes et marchés fermiers en toute convivialité.

OÙ MANGER AUSTRALIEN EN FRANCE ?

• À Paris

Café Oz, 3 place Denfert-Rochereau, Paris (XIVe).
Tél. 01 45 38 76 77. www.cafe-oz.com
Spécialités, brunch, snack, happy hours, DJ, écrans géants, soirées à thème… Cette chaîne, qui a essaimé dans tout Paris, assure l'animation jusqu'au bout de la nuit.

• À Nice

The Jungle Arts, 6 rue de Lépante.
Tél. 04 93 92 00 18. www.thejunglearts.fr
Dans une ambiance très « outback »,
vous y dégusterez pavés de kangourou ou de bison.

• À Lacanau

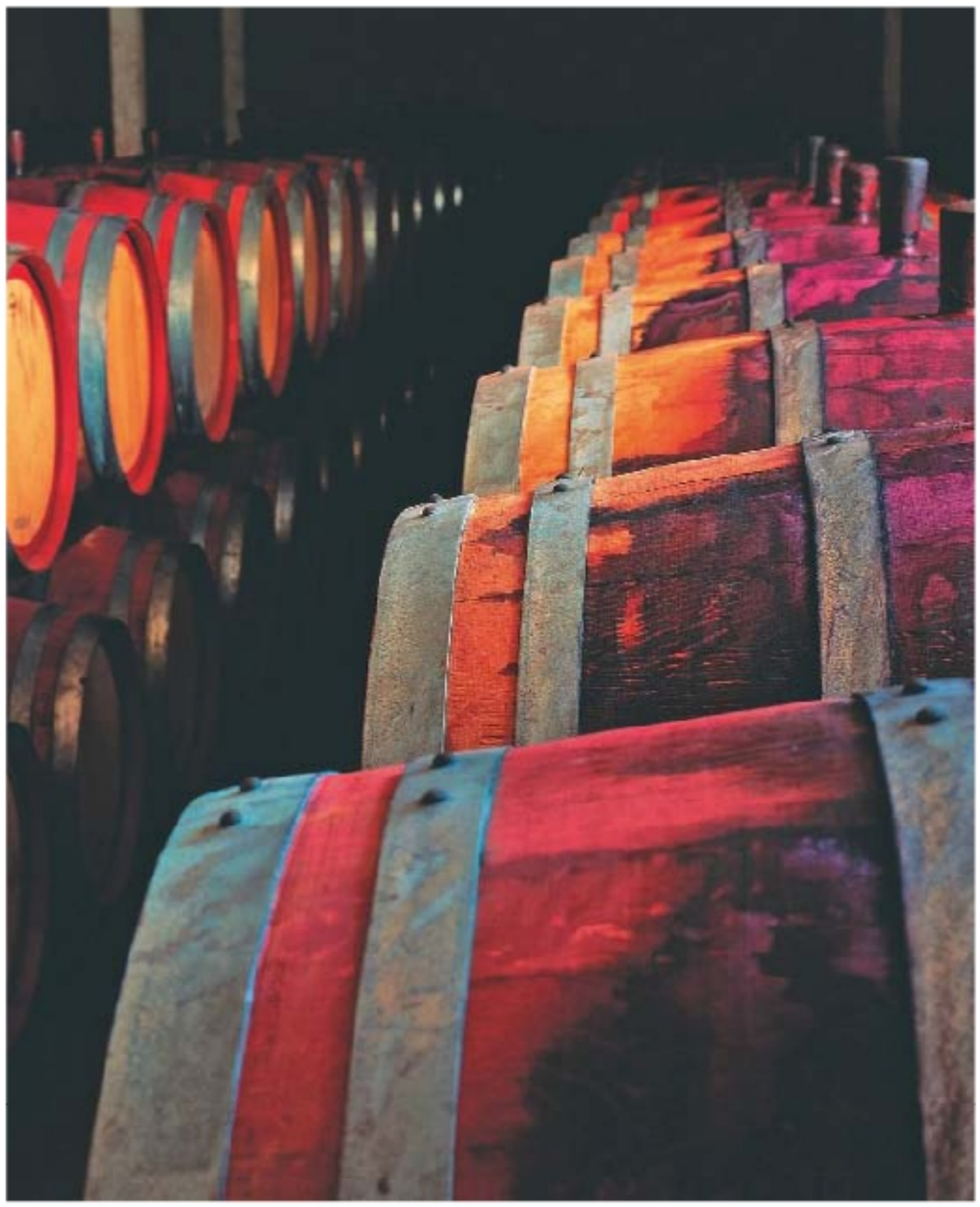
Chez l'Australien, 19 allée Pierre-Ortal.
Tél. 05 56 03 21 02.
Rendez-vous des surfeurs australiens, cette table prépare viandes de kangourou et hamburgers « aussies ».

• À Aranc

Le Boomerang, hameau « Les Pézières ».
Tél. 04 74 38 58 60. http://fr.le-boomerang.com
Derrière sa façade traditionnelle, le restaurant de Brent et Rose Marie sert des tourtes aux épices aborigènes, du bourguignon comme en Tasmanie et des viandes grillées au barbecue.

• À Beauvais

Le Wallabies, 14 rue de Buzanval.
Tél. 03 44 80 53 24.
Fauteuils en peau de serpent, avion au beau milieu de la salle, kangourou, requin, autruche, bières et vins australiens sont au menu de ce lieu totalement dépaysant.



Développés depuis le XIXe siècle, avec l'implantation du cépage syrah, les vins australiens sont réputés pour leurs qualités gustatives. Ils s'exportent désormais dans le monde entier.

Les vendanges sont l'occasion pour les Australiens de faire découvrir leurs vins au cours de dégustations gourmandes organisées dans des cadres naturels somptueux.

Une randonnée en 4x4 à travers le bush, dans l'« outback » (l'arrière-pays), vous permettra de découvrir l'immensité de l'Australie et ses spécialités gastronomiques insoupçonnées.

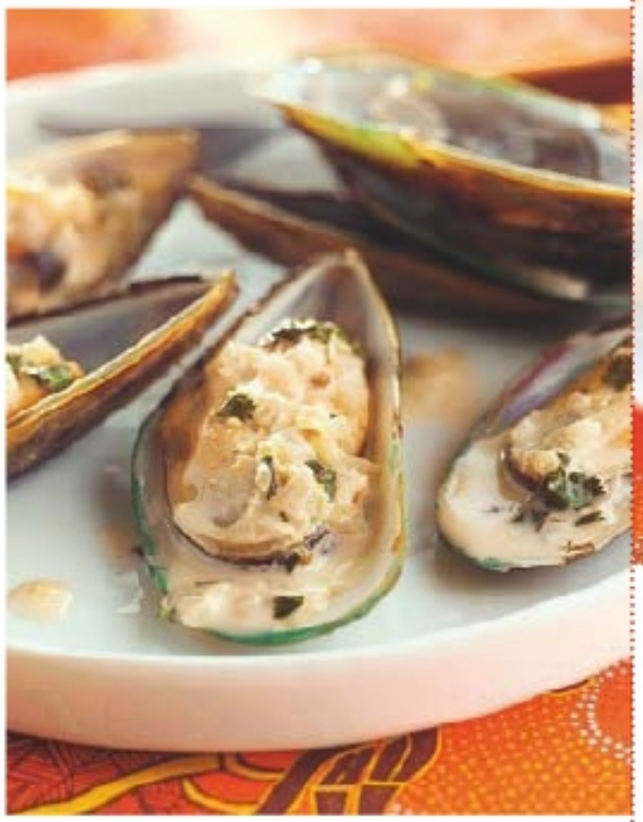
En Australie, et nulle part ailleurs, vous rencontrerez des membres du peuple aborigène et croiserez des troupeaux de kangourous et de moutons à perte de vue.

« MOD'OZ », LA NOUVELLE TENDANCE CULINAIRE AUSTRALIENNE

Le pays de Crocodile Dundee a inventé un style tout en finesse en fusionnant toutes les cuisines du monde : le «Mod'Oz ». Banana breads, cupcakes et biscuits Tim Tam au chocolat continuent de s'inviter à table, d'un bout à l'autre du repas.

L'AUSTRALIE, L'AUTRE PAYS DU VIN

Devenue l'un des premiers pays producteurs mondiaux de vins avec plus de 60 régions viticoles, l'Australie possède de très vastes vignobles et bénéficie d'un climat idéal. Profitez-en pour sillonner la route des vins dans la Yarra Valley, par exemple : la palette de saveurs a de quoi laisser rêveur…



Moules au lait de coco et au citron vert

Pour 6 personnes

Préparation 20 minutes
Cuisson 25 minutes

- 36 moules d'Espagne
- 2 citrons verts
- 2 échalotes
- 2 tiges de coriandre
- 80 g de beurre
- 20 cl de lait de coco
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre

1 Nettoyez et lavez les moules. Pelez et émincez les échalotes. Pressez le jus des citrons verts. Lavez, séchez et ciselez la coriandre. **2** Faites fondre 30 g de beurre dans une casserole. Faites revenir les échalotes sans coloration puis versez le lait de coco, le jus de citron vert et la coriandre. Salez et poivrez. Laissez cuire 10 minutes à feu doux. Réservez à couvert. **3** Faites fondre le reste de beurre avec l'huile dans une cocotte. Ajoutez les moules, couvrez et faites cuire jusqu'à ce que les moules soient bien ouvertes. **4** Égouttez-les et retirez la coquille du dessus. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Placez les moules côte à côte sur la plaque du four et répartissez la sauce au lait de coco dessus. **5** Enfournez pour 10 minutes. Répartissez les moules dans les assiettes. Servez immédiatement.

Kangourou à la purée de potiron et sauce à l'avocat

Pour 6 personnes

Préparation 30 minutes
Cuisson 50 minutes

- 6 pavés de kangourou (180 g pièce)
- 1,5 kg de potiron
- 1 avocat mûr • 1 citron vert (jus)
- 6 tiges de coriandre
- 50 g de beurre • 50 g de parmesan
- 30 cl de crème liquide
- sel et poivre du moulin • huile

1 Préparez la purée. Coupez le potiron en cubes et épluchez-les. Retirez les filaments et les graines. Faites fondre le beurre dans une cocotte puis ajoutez les cubes de potiron. Salez et poivrez. Versez 20 cl d'eau, baissez le feu et couvrez. Faites cuire 40 minutes en remuant régulièrement. Passez au moulin à légumes. Réservez. **2** Préparez la sauce. Pelez l'avocat. Dénoyautez-le et coupez-le en petits morceaux. Mixez la chair avec le jus de citron vert et rectifiez l'assaisonnement. Faites-la chauffer au bain-marie. **3** Faites réchauffer la purée de potiron à feu doux avec la crème liquide. Huilez et faites chauffer une plaque en fonte ou une plancha. Faites-y griller les pavés de kangourou 5 minutes sur chaque face. Assaisonnez. Répartissez-les dans 6 assiettes et arrosez de la sauce à l'avocat. Déposez la purée de potiron à côté. **4** Taillez des copeaux de parmesan et parsemez-en la purée. Décorez de tiges de coriandre lavées et séchées. Servez de suite.

Minipizzas à la mangue et sauce chocolat

Pour 4 personnes

Préparation 15 minutes
Dégorgeage 12 heures
Cuisson 15 minutes

- 2 mangues • 150 g de rhubarbe
- 1 rouleau de pâte à pizza
- 15 g de beurre
- 1 c. à soupe de cassonade
- sucre glace

POUR LA SAUCE :

- 10 carrés de chocolat noir à fondre
- 2 c. à soupe de miel

1 La veille, lavez les tiges de rhubarbe. Pelez-les une peau sur deux, puis fendez-les en deux et coupez-les en petits tronçons. Placez-les dans une passoire à pieds posée sur une assiette creuse. Incorporez la cassonade et laissez dégorger toute la nuit. **2** Le jour même, faites fondre le beurre dans une poêle. Faites-y cuire les morceaux de rhubarbe quelques minutes, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Réservez. **3** Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Découpez 8 disques de pâte, disposez-les sur la plaque du four recouverte d'une feuille de papier sulfurisé et faites-les précuire 5 minutes. Pelez les mangues et coupez-les en petits cubes. **4** Retirez la plaque du four avec les pizzas précuites et montez la température à 240 °C (th. 8). Déposez la rhubarbe et la mangue sur chaque pizza et saupoudrez de sucre glace. Enfournez à nouveau pour 8 à 10 minutes. **5** Préparez la sauce au chocolat. Faites chauffer le miel dans une casserole. Incorporez le chocolat hors du feu. Servez chaud, arrosé d'un filet de sauce.

Pavlova

Pour 8 personnes

Préparation 25 minutes
Cuisson 90 minutes

POUR LA MERINGUE :

- 4 blancs d'œufs
- 200 g de sucre en poudre
- 1 c. à café de Maïzena
- 1 c. à café de vinaigre de vin blanc

POUR LA CHANTILLY :

- 45 cl de crème fleurette
- 50 g de sucre en poudre

POUR LA GARNITURE :

- 6 clémentines

1 Préchauffez le four à 150 °C (th. 3). Battez les blancs en neige avec le vinaigre. Quand ils commencent à monter, ajoutez la Maïzena puis le sucre, petit à petit. Fouettez jusqu'à ce que le mélange soit très ferme et très brillant. **2** Sur une feuille de papier sulfurisé, réaliser un cercle de meringue. Formez un creux (les bords doivent être plus hauts que le centre). Enfournez pour 1 h 30 environ (l'extérieur doit être sec et croustillant et le cœur cuit). Laissez refroidir complètement. **3** Préparez la chantilly. Versez la crème bien fraîche dans un saladier et ajoutez le sucre. Fouettez jusqu'à obtenir une crème bien ferme. **4** Épluchez les clémentines et prélevez les suprêmes. Étalez la chantilly sur la meringue puis ajoutez les clémentines. Servez sans attendre.

Ne manquez aucun numéro !

Offrez ou offrez -vous

les 6 prochains numéros de

19,90 € SEULEMENT

A découper ou à photocopier

Abonnez-vous vite !

au **03 44 62 52 02** (prix d'un appel local) en donnant le code **MARM14**
ou renvoyez ce bon d'abonnement à Marmiton service abonnements B945, 60643 - Chantilly Cedex

☐ **Oui,** je souhaite abonner la personne de mon choix ou m'abonner et recevoir les 6 prochains numéros du magazine Marmiton pour seulement 19,90 € MARM14

J'ai bien noté que mon abonnement débute avec le prochain numéro.

Mes coordonnées :

NOM : .....

PRÉNOM : .....

ADRESSE : .....

..... CODE POSTAL : |_|_|_|_|_|

VILLE : .....

TÉLÉPHONE : |_|_| |_|_| |_|_| |_|_| |_|_|

E MAIL : ..... @ .....

Les coordonnées de la personne à abonner :

NOM : .....

PRÉNOM : .....

ADRESSE : .....

..... CODE POSTAL : |_|_|_|_|_|

VILLE : .....

TÉLÉPHONE : |_|_| |_|_| |_|_| |_|_| |_|_|

E MAIL : ..... @ .....

Mon règlement :

Quantité : ..... x 19,90€ = ... (total de ma commande)

☐ Chèque bancaire ou postal à l'ordre de Marmiton.

☐ CB |_|_|_|_| |_|_|_|_| |_|_|_|_| |_|_|_|_|

Date d'expiration |_|_| |_|_| Code Crypto |_|_|_| (les 3 chiffres au dos de votre CB)

Date et signature obligatoires

VOUS POUVEZ ABONNER D'AUTRES PERSONNES EN NOUS INDIQUANT LEURS COORDONNÉES SUR PAPIER LIBRE.

Offre exclusivement réservée aux nouveaux abonnés en France métropolitaine valable jusqu'au 31/12/2013. Pour les DOM-TOM et l'étranger, nous consulter au +33 3 44 62 52 02.
Conformément à la loi informatique et libertés du 06/01/78, modifiée par la loi du 06/08/04 vous disposez d'un droit d'accès et de rectification pour toute information vous concernant.

☐ **Oui,** je souhaite recevoir des sollicitations commerciales et/ou participer à des études du groupe Marmiton et/ou de ses partenaires.

Cocorico !

LA CAFETIÈRE « MADE IN FRANCE »

La capsule à expresso révolutionnait notre quotidien en nous faisant gagner un temps précieux au petit déjeuner. Suivait la capsule souple, l'équivalent d'un café filtre plus pratique à préparer. Ce marché, énorme, aurait séduit plus de 20 % des foyers français. Des machines de plus en plus technologiques (à l'image de Malongo) et un retour à l'authentique avec la croissance des robots-café (des machines automatiques broyant le grain) marquent déjà la tendance pour demain. Et, au royaume du café gastronomique, la France ne broie pas que du noir. Par Alexis Chenu.

LA MACHINE EK'OH DE MALONGO :
le futur est « made in France »

L'ouverture : permet d'insérer la dosette souple 1,2,3 Spresso ; un nouveau modèle en fibres naturelles qui respecte mieux la fraîcheur des arômes du café.

Le réservoir d'eau : 0,6 litre ; soit environ 7 à 10 cafés.

Économie d'énergie : la machine est équipée de la technologie Start & Stop. La consommation dure le temps que l'expresso passe, pas plus.

Des modules high-tech et clipsés : les pièces s'assemblent et se désassemblent. La cafetière est démontable. Cette technologie permet de réparer une pièce plutôt que de changer la machine.

Le type de café : 2 touches lumineuses pour choisir un café court ou long.

Bande décorative : blanche ou noire. On choisit sa couleur pour personnaliser sa machine.

La puce NFC : Si votre téléphone est compatible NFC (une technologie sans contact qui concerne peu d'appareils aujourd'hui), approchez-le à quelques centimètres de votre machine et laissez-vous guider. Si vous disposez d'un Smartphone, mais pas de la compatibilité NFC, téléchargez l'application QR Code, scannez le QR Code fourni avec la machine et laissez-vous guider sur le site d'Ek'Oh : un écran d'accueil vous propose d'inscrire votre machine, d'accéder au service après-vente et à un mode d'emploi simplifié, même de commander des dosettes dans la boutique en ligne.

Prix : 150 € ou en location-vente auprès de Malongo. Points de vente : Fnac, boutique Malengo ou Boutique.malengo.com

Les machines à café sont en constante évolution. Le temps où il fallait moudre son café dans un moulin est révolu. Place aux innovations et à la culture du goût.

Pour le plaisir

En 1988, Nespresso lançait ses machines à capsules qui allaient révolutionner nos habitudes. SEB ne tardait pas à suivre (Dolce Gusto), tout comme Philips (Senséo). Depuis le marché de la dosette n'a pas cessé de se développer. Et si 7 Français sur 10 restent encore attachés à la bonne cafetière à filtre, nous sommes des millions à être devenus « addict » à ces dosettes plus pratiques qui servent un café plus onctueux. Nouvelle tendance également remarquée dans les rayons d'électroménager : l'accessoirisation des machines et l'arrivée des émulsionneurs de lait pour réaliser cappuccino, café *latte* et autres *latte macchiato*. La plupart des marques (Philips, Nespresso, Tassimo…) intègrent désormais ces fonctions. Plus performantes, les machines de demain devraient être aussi plus technologiques. Panneaux tactiles, écrans haute résolution, touches de contrôle, tout est permis. L'Ek'Oh, un modèle « made in France » signé Malongo, intègre même une puce qui permet de se connecter sans contact, grâce à son téléphone, aux informations et au mode d'emploi de la machine.

Le retour du barista

Avec notre frénésie à tout vouloir faire maison, le café en grain revient sur le devant de la scène. La tendance au « café terroir », aromatique et savoureux, est partout. Pour preuve, la nouvelle médiatisation des baristas – ou sommeliers du café –, des nouveaux torréfacteurs artisanaux et des bars à cafés de plus en plus nombreux. Si Paris n'est pas l'Italie, la tendance est perceptible depuis deux ans dans la capitale avec l'ouverture de Coutume, Ten Belles ou du Loustic ; des bars à expresso dont les grains nous réconcilient avec le petit noir du comptoir. Suite logique, les rayons d'électroménager voient aujourd'hui les machines à expresso automatiques se multiplier. Des modèles de moins en moins imposants – pour preuve avec le dernier modèle de Saeco, Minuto –, des prix qui se démocratisent et l'arrivée de nouvelles fonctions (cappuccino) devraient confirmer l'embellie des machines automatiques en cette fin d'année.

Généralement, le problème avec une machine à café automatique, c'est la place disponible dans la cuisine. Changement d'habitude avec Saeco et son robot-café Minuto, la machine automatique la plus compacte au monde capable de réaliser expresso, expresso allongé, léger ou corsé. Le réservoir à grains (250 g) permet de faire une quarantaine de cafés. Et pour ceux qui s'y connaissent vraiment, la marque a également sorti un modèle plus haut de gamme, Moltio, doté de bacs amovibles pour varier les crus (arabica, robusta…) et d'une carafe à lait pour réaliser *latte macchiato*, cappuccinos… **Minuto, 499 €, Saeco. Informations au 01 57 32 40 51.**

Le top des nouveautés

Comme les robots de cuisine, multitâches, une nouvelle génération de machines plus sophistiquées et plus accessoirisées sort aujourd'hui. Umilk de Nespresso, disponible depuis le mois de septembre, intègre pour la première fois une technologie automatique : Aeroccino. Cet émulsionneur de lait intégré permet de réaliser des mousses de lait chaudes ou froides pour faire cappuccinos, café *latte*, *latte macchiato*… **Umilk Magimix, Noir Pur, 209 €, Nespresso Informations au 0 800 555 253).**

Voici la machine à expresso la plus compacte du marché : 14,9 centimètres de largeur. Encombrement minimum donc. Tout automatique, Dedica est compatible avec le café moulu et les dosettes souples. La machine est équipée d'un chauffe tasses et d'une buse vapeur pour faire des cappuccinos. À conseiller aux célibataires qui vivent dans des petits appartements. **Dedica, 299 €, DeLonghi.**

Lavazza, associé désormais à Electrolux, sort comme Nespresso une machine à café avec mousseur à lait intégré. La marque ajoute, pour les fêtes, deux pochoirs et une saupoudreuse pour devenir un vrai spécialiste du « coffee art ». Une mousse en forme de cœur ou d'étoile et vous vous réveillerez de très bonne humeur. **Favola Cappuccino, 239 €, Lavazza. À partir du 2 décembre et exclusivement sur Lavazzamodomio.fr.**

Les **recettes** aux **huîtres**

Soupe d'huître safranée

Pour 6 personnes
Préparation 30 minutes
Cuisson 25 minutes

- 6 huîtres charnues
- 3 poireaux
- 45 g de beurre demi-sel
- 15 cl de crème fraîche
- 45 g de farine
- 15 cl de vin blanc sec
- 2 capsules de safran + quelques filaments pour la finition
- sel et poivre

1 Coupez la racine des poireaux et une partie des feuilles vertes. Lavez-les et détaillez-les en tronçons. **2** Portez un litre d'eau bouillante salée à ébullition. Plongez-y les morceaux de poireau. Laissez cuire pendant 15 minutes. **3** Ouvrez les huîtres. Retirez-les de leur coquille tout en récupérant leur jus. **4** Versez-le dans une casserole, ajoutez le vin blanc. Mettez-y les huîtres à pocher pendant 1 minute. Égouttez-les et réservez le jus de cuisson. **5** Faites fondre le beurre dans une casserole. Ajoutez la farine et laissez cuire pendant 2 minutes. Mouillez avec le vin blanc ainsi que l'eau de cuisson des poireaux. Laissez épaissir tout en fouettant. Incorporez la crème fraîche et le safran. Mélangez sur feu doux pendant 2 minutes. **6** Répartissez le velouté au safran dans six assiettes. Ajoutez quelques tronçons de poireaux et les huîtres pochées. Parsemez de filaments de safran. Donnez un tour de moulin à poivre et servez.

Bloody Mary d'huîtres

Pour 6 personnes
Préparation 10 minutes

- 6 huîtres
- 1 citron
- 50 cl de jus de tomates
- 20 cl de vodka
- 1 c. à soupe de sauce Worcestershire
- 2 gouttes de Tabasco
- sel de céleri
- sel, poivre

1 Décoquillez les huîtres et réservez au réfrigérateur. Pressez le jus du citron. Salez, poivrez le jus de tomates et ajoutez le Tabasco. **2** Mélangez dans un shaker le jus de citron, le jus de tomates assaisonné, la vodka, la sauce Worcestershire et secouez énergiquement. **3** Répartissez le Bloody Mary dans 6 verres. Ajoutez une huître dans chaque verre. Servez avec du sel de céleri.

Tempura d'huîtres à la menthe

Pour 6 personnes
Préparation 20 minutes
Cuisson 30 secondes par plongée

- 18 huîtres
- 4 tiges de menthe
- 1 œuf
- 200 g de farine
- 1 c. à soupe de baies roses concassées
- bain de friture
- sel

1 Préparez la pâte à tempura : lavez, séchez et ciselez trois brins de menthe. Gardez le reste pour la décoration finale. Fouettez dans un saladier 20 cl d'eau glacée avec l'œuf entier. Incorporez peu à peu la farine en fouettant. Ajoutez la menthe ciselée et mélangez. **2** Faites chauffer le bain de friture. Ouvrez les huîtres, égouttez-les et séchez-les dans un linge. **3** Passez chaque huître dans la pâte à tempura, puis plongez-les délicatement dans l'huile chaude. Procédez par petites quantités. Faites-les frire 30 secondes. **4** Égouttez-les sur du papier absorbant. Recouvrez d'une feuille de papier aluminium. Salez légèrement. Parsemez de menthe ciselée et de baies roses. Décorez de la tige de menthe réservée. **5** Servez aussitôt avec des citrons verts ou de la sauce soja.

Huîtres tièdes pochées aux lentilles

Pour 6 personnes
Préparation 20 minutes
Cuisson 30 minutes

- 36 huîtres n°3 • 50 g de lardons allumettes
- 50 g de lentilles vertes du Puy
- 1 carotte • 1 échalote • 1 c. à soupe d'huile d'olive • 5 cl de vin blanc • sel, poivre du moulin

1 Pelez la carotte et coupez-la en petits dés. Rincez les lentilles, mettez-les dans une casserole et ajoutez six fois leur volume d'eau froide. Ajoutez les dés de carottes, portez à ébullition, faites cuire à couvert 20 minutes. Ne salez pas. Égouttez et réservez. **2** Faites chauffer une poêle à blanc et faites-y rissoler les lardons. Égouttez et réservez. Ouvrez les huîtres au-dessus d'un saladier pour récupérer l'eau. **3** Filtrez-la. Pelez et hachez l'échalote. Faites-la revenir sans coloration dans une casserole avec un peu d'huile. Versez l'eau des huîtres et le vin blanc. Portez à ébullition. Faites-y pocher les huîtres 10 secondes. Remettez-les dans leurs coquilles. Laissez réduire à feu vif l'eau des huîtres et le vin blanc. **4** Faites un lit de gros sel sur six assiettes. Répartissez-y les huîtres. Parsemez de lentilles, carottes et les lardons. **5** Arrosez de la réduction d'eau des huîtres et du vin blanc. Salez légèrement et poivrez. Servez aussitôt.

Tartare d'huîtres et de dorade au caviar d'Aquitaine

Pour 6 personnes
Préparation 15 minutes

- 12 huîtres n°2
- 300 g de filets de dorade
- 20 g de caviar d'Aquitaine
- 1 c. à soupe d'œufs de lump
- 1 échalote
- 6 brins de ciboulette
- huile d'olive
- sauce soja
- poivre du moulin

1 Pelez et hachez l'échalote. Lavez, séchez et ciselez la ciboulette. Coupez les filets de dorade au couteau. **2** Ouvrez les huîtres, décoquillez-les et hachez-les au couteau. Lavez les coquilles vides. Mélangez la dorade, les huîtres avec l'échalote dans un saladier. **3** Répartissez la préparation dans les coquilles d'huîtres. Arrosez d'un filet d'huile d'olive et d'une goutte de soja. **4** Parsemez de ciboulette, de caviar d'Aquitaine et d'œufs de lump. Servez aussitôt.

Huîtres gratinées

Pour 6 personnes
Préparation 20 minutes
Cuisson 3 minutes

- 24 huîtres
- 20 cl de crème liquide
- 30 g de parmesan
- piment d'Espelette
- sel, poivre du moulin
- gros sel

1 Couvrez la plaque du four de papier aluminium, puis de gros sel. Préchauffez le four position gril. Ouvrez les huîtres, videz-les de leur eau et posez-les sur la plaque en enfonçant légèrement les coquilles dans le gros sel afin de bien les caler. **2** Répartissez 1 cuillerée à café de crème liquide dans chaque huître. Parsemez de parmesan et saupoudrez de piment d'Espelette. Enfournez et faites gratiner 3 minutes. Servez aussitôt.

ASTUCE : vous pouvez ajouter une échalote ciselée.

Dès le 2 janvier,

RETROUVEZ-NOUS EN KIOSQUE

pour un numéro

QUI NE VA PAS FAIRE COMME

tout le monde...

;-)

CONCEPTION
Publications Grand Public

COMITÉ ÉDITORIAL MARMITON
Christophe Duhamel, Dany Duran, Claire Debruille, Magalie Collin

RÉALISATION
COM'Presse
6 rue Tarnac, 47220 Astaffort
Tél. 05 53 48 17 60.
Direction artistique : Ziga Rajic
Chef de studio : Alain Adone
Secrétaire général de la rédaction : Laurent Dibos

Secrétariat de rédaction : Samuel de Cardaillac, Amanda Schrepf, Olivier Vignancour,
Rédactrice en chef photo : Caroline Leclercq
Service photo : Carole Hiro, Mathilde Loncle

ÉDITION
PGP
Direction générale : Gautier Normand
Éditrice : Stéphanie Hauville
Coordinatrice éditoriale : Nathalie Grivot
Fabrication : Bruno Matillat

Promotion : Sandra Meneghini
Impression : Maury Imprimeurs, zone industrielle RN 152 45300 Manchecourt
Photogravure : Jean-Claude Lajous, Morgan Delage, COM'Presse, Point 4 Paris
Distribution : Presstalis

PUBLICITÉ
Groupe Aufeminin.com
Tél. 01 53 57 79 00.
Présidente directrice générale : Marie-Laure Sauty de Chalon

Directrice générale de la régie : Agnès Alazard-Rool
Directrice commerciale : Cécile Beziat

Service abonnement et anciens numéros : Tél. 03 44 62 52 02
www.marmiton.org (rubrique magazine)
marmitonmag@axelspringer.fr

Vente au numéro : DESTINATION MEDIA
01 56 82 12 07 (numéro réservé aux diffuseurs et dépositaires de presse).

Marmiton magazine est édité par PUBLICATIONS GRAND PUBLIC
16, rue du Dôme
92100 Boulogne-Billancourt

Actionnaire : Reworld Media
Directeur de la publication : Pascal Chevalier

ISSN : 2114 – 110 X
CPPAP : 1114K91573
Dépôt légal : à parution

Ce magazine a été imprimé sur du papier 100 % recyclé

OJD PRESSE PAYANTE Diffusion Certifiée 2012

SALON SAVEURS

DES PLAISIRS GOURMANDS

Édition 2013 parrainée par Guy Martin

www.salon-saveurs.com

DU 15 AU 17 NOV. 2013
PORTE DE VERSAILLES
PAVILLON 7.2

De 10h à 20h (nocturne vendredi 15 nov. jusqu'à 22h - Fermeture dimanche 17 nov. à 18h)

2 ENTRÉES GRATUITES

sur présentation de ce bon à découper **aux caisses du salon.**

* Offre valable pour 2 personnes se présentant aux caisses du salon Saveurs des plaisirs gourmands du 15 au 17 novembre 2013 Porte de Versailles, munies du présent document original. Tout bon non présenté dans son intégralité et/ou photocopié sera refusé. Offre non cumulable avec d'autres promotions. Ce bon ne peut être vendu ou reproduit sous peine de poursuites ou de sanctions. Marmiton

DU 06 AU 09 DÉC. 2013
ESPACE CHAMPERRET

De 10h à 20h (nocturne vendredi 6 déc. jusqu'à 22h - Fermeture lundi 9 déc. à 18h)

2 ENTRÉES GRATUITES

sur présentation de ce bon à découper **aux caisses du salon.**

* Offre valable pour 2 personnes se présentant aux caisses du salon Saveurs des plaisirs gourmands du 6 au 9 décembre 2013 à l'Espace Champerret, munies du présent document original. Tout bon non présenté dans son intégralité et/ou photocopié sera refusé. Offre non cumulable avec d'autres promotions. Ce bon ne peut être vendu ou reproduit sous peine de poursuites ou de sanctions. Marmiton

Création decanoisette.com (crédits photo : Plain Picture - Sucré Salé - PhotoAlto)

un événement comexposium

SAVEURS

madame FIGARO

Maxi Cuisine

750 grammes www.750g.com

RETRODOR

Sous le parrainage de FFC Fédération Française de Cuisine

CUISINE RADIO

CAPSULES FORCE 12

OSEZ LA PUISSANCE ULTIME

Capsules compatibles avec les machines à café Nespresso®*.

*Marque appartenant à un tiers n'ayant aucun lien avec D.E MASTER BLENDERS 1753.

Maison du Café France SNC - RCS Paris 383 885 746